Guide d’utilisation et d’entretien
Manual de uso y cuidado

BOSCH

Cuisinière amovible à gaz avec convection européenne
Estufas autoestables de gas con convección europea

Table des matières

Concernant ce guide 1
Présentation de ce guide 1

Sécurité 1
Instructions de sécurité importantes 1

Mise en oeuvre 7
Pièces et accessoires 7
Contrôle (Panneau) 12
Avant la première utilisation 17

Fonctionnement – surface de cuisson 17
Concernant la surface de cuisson 17
Fonctionnement 17

Fonctionnement – four 19
Concernant le four 19
Fonctionnement 19

Fonctionnement – tiroir réchaud (certains modèles) 23
Concernant le tiroir réchaud 23
Fonctionnement 23

Pour de meilleurs résultats avec le appareil 25
Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson 25
Pour de meilleurs résultats avec du four 27
Pour obtenir de meilleurs résultats avec le tiroir réchaud 33

Nettoyage et entretien 34
Nettoyage - surface de cuisson 34
Nettoyage - four 36
Nettoyage - tiroir (rangement et rèchaud) 40
Entretien 40

Service 43
Avant d'effectuer un appel de service 43

Questions?

1.800.944.2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Nous attendons de vos nouvelles !

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

Ce guide comprend plusieurs sections :

- La section *Mise en oeuvre* décrit les fonctions et les caractéristiques de l'appareil, ainsi qu'une description sur la façon de le régler et d'actionner le panneau de contrôle.
- Les sections *Fonctionnement* décrit comment actionner et obtenir le meilleur rendement de chaque composant : la surface de cuisson, le four et le tiroir réchaud.
- Pour tirer avantage de l'appareil comprend de l'information sur les modes, tableaux de cuisson et des conseils pour améliorer le rendement.
- La section *Nettoyage et entretien* décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section *Service* comprend le guide de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser cet appareil, lire ce guide. Porter une attention spéciale à la section Sécurité au début du guide.

Sécurité

Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

Installation et entretien

- Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou fusible. Le noter à des fins de références.
- Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un électricien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures. Installer le dispositif anti bascule compris avec l'appareil. S'assurer que le dispositif anti bascule est bien enclenché. Voir les instructions d'installation.

Figure 1: Risque de bascule

- Cet appareil est destiné un usage domestique normal seulement. Non approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour cuire et chauffer des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage peut endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.
- Ne pas obstruer les évents du four.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continuelle. Si cela se produit pendant l'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continuelle. Si cela se produit, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Ne pas faire fonctionner le four sans le bas du four en place.

Sécurité pour le gaz

⚠ **AVERTISSEMENT : L’information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement suivie, sous risque d’incendie ou d’explosion susceptible d’entraîner des dommages, des blessures ou la mort.**

Ne pas ranager ni utiliser des matéraiux combustibles, essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou tout autre appareil.

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Ne pas allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher aux interrupteur électriques.**
- **Ne pas utiliser le téléphone de l’édifice.**
- **Télélphoner immédiatement au fournisseur de gaz et suivre ses instructions.**
- **Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, communiquer avec le service des incendies.**

L’installation et le service doivent être effectué par un insallateur qualifié une agence de service autorisée ou le fournisseur de gaz.

- Demander à l'installateur de montrer où est située la soupape d'arrêt de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir portes et fenêtres. Attendre que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- S'il y a une odeur de gaz, l'installateur n'a pas effectué un travail satisfaisant quant aux fuites de gaz. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, il peut y avoir une petite fuite et, par conséquent, une odeur de gaz. Repérer une fuite de gaz n'est pas à faire soi-même.
- Certaines fuites peuvent être seulement trouvées avec le contrôle du brûleur en position ON et ceci doit être effectué par un technicien qualifié. Voir “SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:” à la page 2.
- Pour un rendement approprié du brûleur, les allumeurs doivent être propres et secs.

- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir les fenêtres et les portes. Attendre que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant une panne de courant, seuls les brûleurs de la surface de cuisson peuvent être allumés manuellement.

Sécurité pour les incendies

- Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour doubler toute partie de l'appareil, spécialement les bols d'égouttement ou le fond de l'appareil. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou un incendie.
- Régler le contrôle de brûleur afin que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Si des matériaux à l'intérieur du four ou du tiroir réchaud s'enflamment, laisser la porte fermer. Mettre l'appareil hors circuit et débrancher le circuit du coupe-circuit.
- Utiliser cet appareil seulement de la façon décrite dans ce guide. Par exemple, ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ne jamais utiliser pour le rangement.
- Ne pas laisser de l'aluminium, plastique, papier ou chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Si la surface de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments ; ils peuvent s'enflammer.
- Toujours avoir un détecteur de fumée près de la cuisine.
- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements causent de la fumée et la graisse peut s'enflammer.
- AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE
  a) Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation à des réglages élevés. Chauffer l'huile lentement à un réglage de bas à moyen.
  b) Toujours mettre la hotte en circuit en cuisant à chaleur élevée ou pour flamber des aliments comme des crêpes Suzette, cerises jubilées, etc.
  c) Nettoyer le ventilateur fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou les filtres.
  d) Utiliser une casserole appropriée pour le format de l'élément choisi.
- Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Faire attention aux courants d'air des ventilateur ou de l'air forcé par évent afin que des matériaux ne soient pas soufflés vers les flammes ou pour ne pas pousser les flammes plus loin que le bord de la casserole.
- AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT :
  a) ÉTOUFFER LES FLAMMES avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau en métal. Fermer le brûleur. ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES.
  b) NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU ; risque de brûlures.
  c) NE PAS UTILISER D'EAU, incluant un chiffon ou serviette humide ; il peut en résulter une violente explosion de vapeur.
  d) Avoir un extincteur approprié à proximité, visible et facile d'accès près du four.
  e) Utiliser un extincteur seulement si :
    1) L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait comment s'en servir.
    2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé
    3) Le service des incendies a été appelé.
    4) L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers la sortie.
- Avoir un extincteur approprié à proximité, visible et facilement accessible près du four.
- Étouffer les flammes d'un feu d'aliments autre que de graisse avec du bicarbonate de soude. Ne jamais ujtiliser d'eau sur un feu de cuisson.

- Lorsque possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation pendant un feu de surface. Toutefois, ne pas passer par dessus le feu pour mettre hors circuit le système de ventilation hors circuit.

Prévention de brûlures

> ⚠ **AVERTISSEMENT:**
> Utiliser cet appareil seulement pour l'usage décrit dans ce guide. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et faire surchauffer l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil pour le rangement.

> ⚠ **AVERTISSEMENT:**
> **Ne couvrez jamais aucune fente, les trous ou les passages dans le four basent ou couvrent un support entier de matériaux comme papier d'aluminium. Faire bloque ainsi l'air traversent le four et peuvent causer l'intoxication par l'oxyde de carbone. Les doublures de papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, causant un risque d'incendie**.

- NE PAS TOUCHER AUX SURFACES OU ZONES ADJACENTES DE L'APPAREIL - les surfaces peuvent être chaudes même si elles sont foncées. Les zones peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces surfaces tant qu'elles n'ont pas refroidi ; cela comprend la surface de cuisson et la zone face à la surface de cuisson.
- NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi; cela comprend les évents, surfaces près des ouvertures et les portes de fours.
- Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte ou le tiroir lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Éloigner le visage et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder la porte fermée sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser la porte ouverte sans surveillance.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Toujours placer les grilles en position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les moufles de four ne doivent pas toucher aux éléments chauffants.
- Toujours mette la hotte EN CIRCUIT pour la cuisson à chaleur élevée ou pour flamber des aliments (ex. : (crêpes Suzette, cerises jubilées, etc.)
- Utiliser les réglages élevés de la surface de cuisson seulement lorsque nécessaire. Pour éviter le bouillonnement ou les éclaboussures, chauffer

l'huile lentement à un réglage bas à moyen. L'huile chaude peut causer des blessures sérieuses.

- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, surtout une friteuse, attendre qu'elle ait refroidi.
- Faire attention pendant la cuisson d'aliments contenant de l'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a risque d'incendie puisque les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four. Utiliser seulement de petites quantités d'alcool avec les aliments et ouvrir la porte du four avec soin.

Sécurité pour les enfants

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux d'enseigner les pratiques sécuritaires quant à l'utilisation de l'appareil.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute pièce de l'appareil, spécialement la porte, le tiroir ou le tiroir réchaud. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et causer des blessures sérieuses.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque l'appareil est utilisé. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil utilisé ou non.

⚠ **ATTENTION:**
Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans l'appareil, dans les armoires au-dessus ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

⚠ **ATTENTION :**
Toutes les bougies étincellent quand n'importe quel brûleur simple est mis en marche. Ne touchez pas les brûleurs l'uns des quand le cooktop est en service.

Sécurité pour le nettoyage

- NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, malformation ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances.
  a) La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone.
  b) L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction.
  c) L'exposition à ces substances peut être minimisée en :
     1) Assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz.
     2) Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
     3) Actionnant l'appareil selon les instructions données dans ce guide.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons mouillés ou éponges humides peuvent causer des brûlures par vapeur.

- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée. Si elle ne se verrouille pas, ne pas actionner l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont nocives.
- Après un déversement, mettre le brûleur hors circuit et laisser refroidir la surface de cuisson. Nettoyer autour du brûleur et des ports. Après le nettoyage, vérifier le fonctionnement approprié.
- Il ne doit pas y avoir d'accumulation de graisse.

Sécurité pour les casseroles

- Ne pas placer les aliments directement au fond du four.
- Observer les instructions du fabricant pour utiliser des sacs de cuisson ou de rôtissage.
- Tenir la poignée de la casserole pour brasser ou tourner des aliments afin d'éviter les déversements ou le mouvement de la casserole.
- Utiliser un format approprié de casserole ; si trop petit, cela expose une portion de l'élément ou du brûleur causant ainsi l'ignition des vêtements. Choisir des casseroles à fond plat assez large pour couvrir la surface. Cet appareil est doté d'éléments de différents formats. Un bon rapport format de casserole et d'élément/brûleur améliore l'efficacité.
- Toujours positionner la poignée vers l'intérieur de façon à ne pas dépasser les zones adjacentes, brûleurs ou bord de l'appareil. Ceci réduit le risque d'incendie, de déversements et de brûlures.
- Régler la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Un bon rapport flamme casserole réduit les risques de sécurité.

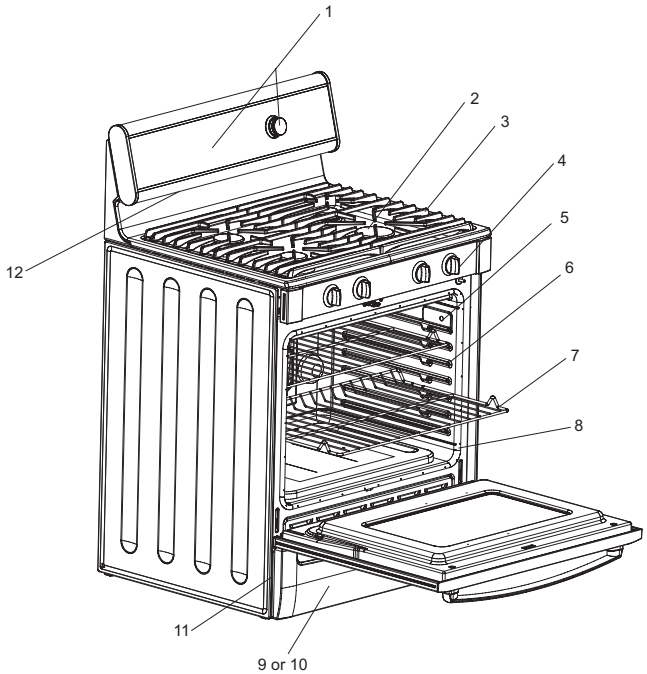
Sécurité pour les aliments

- ATTENTION : pour conserver la sécurité alimentaire, observer ce qui suit :
  1) NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf craquelins, croustilles ou céréales sèches et réchauffer des assiettes).
  2) S'assurer de maintenir la température des aliments appropriée. La USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F ou plus.
  3) NE PAS réchauffer des aliments plus d'une heure.

Mise en oeuvre

Pièces et accessoires

Tableau 1: Pièces et accessoires



(Certains modèles)

#	Pièce
1	Panneau de contrôle et boutons du four
2	Capuchons de brûleur (4)
3	Grilles de brûleur (2)
4	Bouton de contrôle de surface de cuisson
5	Prise de sonde (certains modèles)
6	Position de grille/ guide de grille
7	Grilles de four, plates (2 ou 3; selon le modèle)
8	Joint de porte
9	Tiroir de rangement (certains modèles)
10	Tiroir réchaud (certains modèles)
11	Plaque signalétique
12	Évent de four
13	Fixation anti bascule (non illustrée)
14	Grille de four, demie (certains modèles) (non illustré)
15	Grille de four, rallonge (certains modèles) (non illustré)
16	Lèchefrite (certains modèles) (non illustrée)
17	Verrouillage de porte (non visible) (non illustré)
18	Documentation (non illustrée)
19	Brûleur gril (haut de la cavité du four) (non illustré)
20	Éclairage (2) (paroi arrière) (non illustré)
21	Ventilateur à convection (paroi arrière du four, non illustré)

Note: Contactez votre service après-vente ou un vendeur pour commander des accessoires supplémentaires (i.e. Lèchefrite, Grille de four, rallonge).

Brûleurs à gaz scellés

La surface de cuisson est dotée de brûleurs à gaz scellés. Résultat, il n'y a pas de pièce sous la surface de cuisson à nettoyer, démonter ou régler. Les déversements demeurent sur la surface de cuisson où ils sont plus faciles à nettoyer.

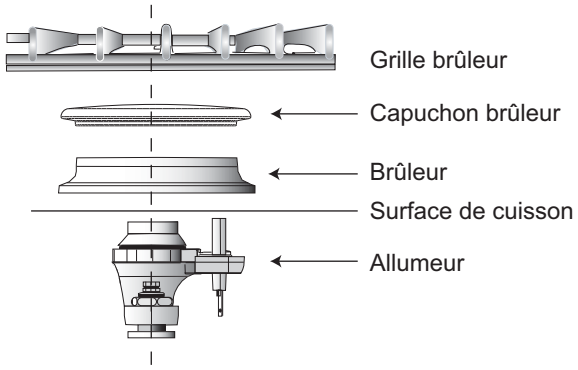


Figure 2: Grille côté droit - vue latérale

Capuchons de brûleurs

La surface de cuisson est dotée de capuchons de brûleurs. Faire correspondre le capuchon avec le format du brûleur. Les capuchons ne sont pas interchangeables.

S'assurer que le capuchon de brûleur est bien installé sur la base du brûleur avant d'allumer le brûleur. Si le capuchon est mal placé, le brûleur peut ne pas s'allumer ou la flamme peut ne pas brûler complètement ou correctement. Cet appareil est doté de deux types de brûleurs : standard et à diffusion. Voir les sections ci-dessous pour plus de détails.

Capuchons de brûleurs à diffusion

Selon le modèle, l'appareil est doté entre 1 à 4 capuchons de brûleurs à diffusion. Ils offrent une chaleur plus uniforme, spécialement à cuisson à basse température.

Avertissement : Pour éviter le flambage, ne pas utiliser la surface de cuisson sans les capuchons de brûleur et les grilles en position adéquate.

Grilles de brûleurs

Avertissement : Pour éviter le flambage, ne pas utiliser la surface de cuisson sans les capuchons de brûleurs et les grilles s'ils ne sont pas en position appropriée. Ne pas utiliser une grille si un pied manque et est endommagé.

Il y a deux grilles de brûleurs : une pour le côté gauche de la surface de cuisson et un pour le côté droit. Positionner afin que l'ouverture circulaire soit au-dessus du capuchon de brûleur. Les grilles doivent être à plat sur la surface de cuisson. Le

pied en caoutchouc des grilles doit reposer dans les encoches de la surface de cuisson.

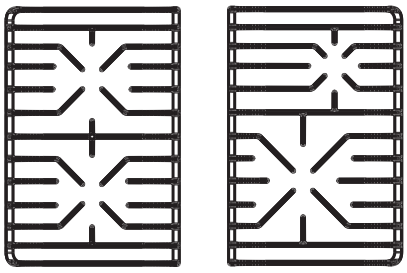


Figure 3: Grilles pour modèles amovibles

Allumeur électronique

La surface de cuisson utilise des allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur est doté de son allumeur. Pour un fonctionnement adéquat, l'allumeur doit être propre et sec. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a déversement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur fait un clic.

Attention : tous les allumeurs font une étincelle lorsqu'un brûleur est allumé. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est utilisée.

Brûleur haute puissance

Ce brûleur est le plus grand et le plus puissant. Il conserve la chaleur plus longtemps qu'un capuchon de brûleur normal, empêche la flamme de toucher à la casserole. Ceci donne une chaleur plus douce et plus facile à prédire. Utiliser pour les réglages bas afin de faire mijoter de grandes quantités de soupe ou de sauce. Utiliser les réglages élevés pour amener rapidement à ébullition de l'eau.

Brûleur de précision

Il est le plus petit brûleur et est idéal pour une cuisson douce de petites quantités d'aliments. Utiliser pour fondre le beurre ou le chocolat ou préparer des sauces.

Grilles de four

Selon le modèle, l'appareil est doté d'une des conditions suivantes :

- Trois grilles plates
- Deux grilles plates et une grille rallonge
- Deux grilles plates et une demie grille.

Grilles plates

Ces grilles sont conçues avec une butée afin qu'elles ne sortent pas complètement du four et ne s'inclinent pas.

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles en position désirée avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles à four si ce dernier est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les moufles ne doivent pas entrer en contact avec les brûleurs chauffants.

Mise en place des grilles

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.

3. Amener la grille en position horizontale et pousser au fond. La grille doit être à plat, droite et non croche.

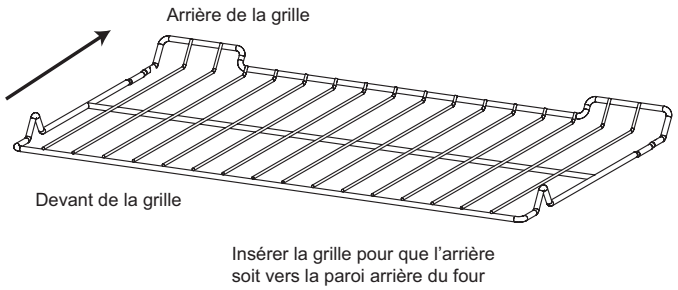


Figure 4: Insérer la grille

Retrait de la grille plate

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement.

Grille rallonge (certains modèles)

Cette grille permet un accès aisé aux aliments. La portion inférieure s'allonge aussi loin qu'une grille plate standard. Toutefois, la section supérieure s'allonge plus loin que la section inférieure afin de rapprocher les aliments.

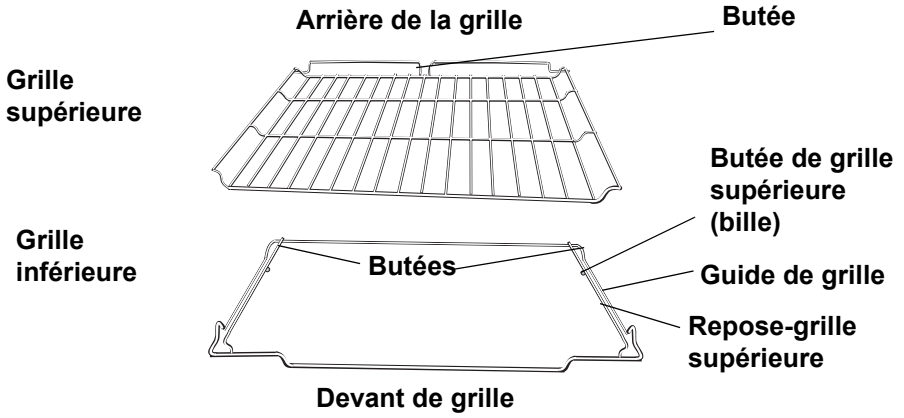


Figure 5: Grille pleine rallonge

Retrait et remise en place

Remarque : la grille rallonge doit être en position fermée pour l'enlever et la remettre. Saisir les deux sections.

1. Saisir les deux sections et tirer.
2. Une fois la butée atteinte, saisir la section supérieure et tirer jusqu'à la seconde butée. Si la grille supérieure ne s'étire pas complètement, elle est mal installée. La réinstaller afin que la butée soit à l'arrière du four.

Désassemblage (pour nettoyer)

Les deux sections de la grille sont conçues pour se séparer, facilitant le nettoyage.

1. Placer la grille sur une surface plate, en position fermée vers le haut.
2. Tourner un côté de la grille supérieure vers soi jusqu'à ce qu'elle passe la butée (bille).

3. Tirer la grille vers le haut et sortir. Tourner le côté d'abord.

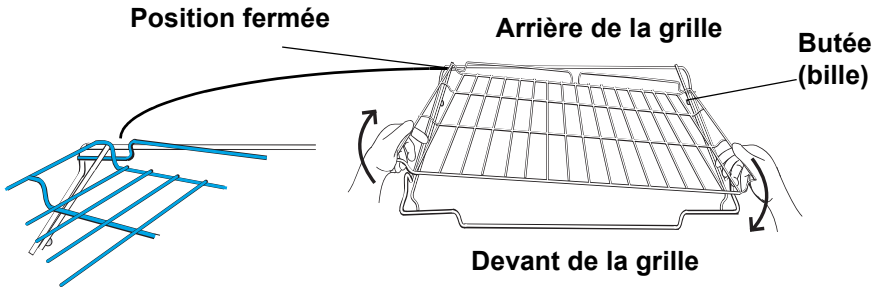


Figure 6: Démontage

Réassemblage

ATTENTION

Toujours s'assurer que la grille supérieure est installée correctement après l'assemblage. Les bords arrière de la grille supérieure doivent être sous le guide de grille de la grille inférieur. NE PAS simplement déposer la grille supérieure sur celle du bas.

1. Pour réassembler, tenir la grille diagonalement au-dessus de la grille inférieure.
2. Insérer un côté de la grille supérieure en position fermée.
3. Tourner l'autre côté vers l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'il passe la butée (bille).
4. Pousser complètement la grille supérieure.

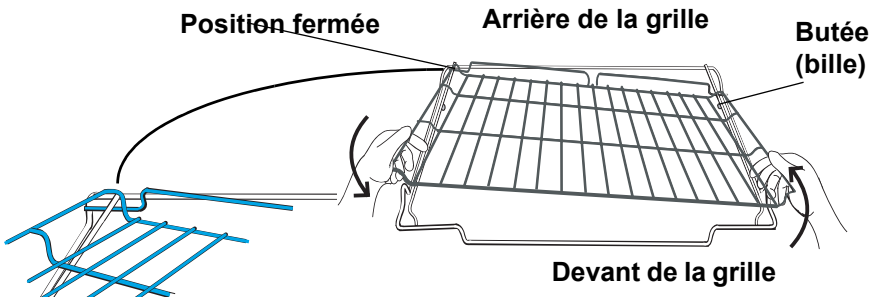


Figure 7: Réassemblage

Nettoyage

Nettoyer la grille avec de l'eau chaude savonneuse. Bien assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon en laine d'acier savonneux. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.

Demie grille (certains modèles)

Cette grille peut être utilisée comme grille plate simple ou demie grille. Avec la moitié de la grille enlevée, l'on peut placer de grandes pièces (comme une dinde) d'un côté et une autre, comme une casserole, sur l'autre moitié. Un article plus petit peut ensuite être placé sur la demie grille au-dessus de l'autre petit article. Ceci permet un accès plus facile à tous les articles dans le four.

Conseil : la section amovible peut aussi être utilisée à l'extérieur du four comme grille pour refroidir les plats.

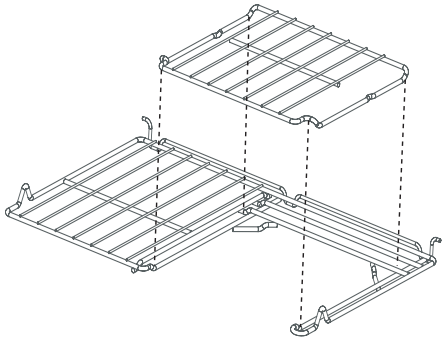


Figure 8: Demie grille

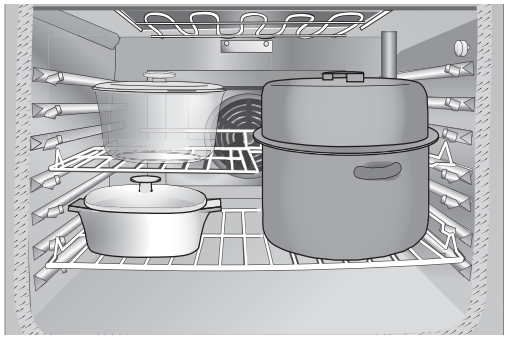


Figure 9: Demie grille utilisée

Fond du four

Attention : ne pas placer les aliments directement dans le fond du four. Ne pas utiliser d'aluminium ou de doublures protectrices pour doubler toute pièce de l'appareil, surtout les bols d'égouttements ou le fond du four. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Évent du four

Cet évent est situé sous l'affichage au-dessus du brûleur arrière gauche. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former sur le dosseret et la surface de cuisson. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne pas obstruer l'évent ; il est aussi important pour une bonne circulation d'air.

Arrêt automatique

Le four s'arrête automatiquement après 12 h (24 h si le format est réglé à 24 h à la rubrique Sélection de fonctions).

Autonettoyage

Le four est doté de la fonction autonettoyage facilitant le nettoyage du four.

Voyants et autres caractéristiques

Bip : Indique qu'il faut entrer plus d'information ou confirme une entrée. Signale aussi la fin d'un programme ou une erreur du four.

Voyant fin de cycle : Indique la fin d'un mode par 3 bips consécutifs.

Réglages par défaut : Les modes cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut. Peuvent être modifiés au besoin.

Symbole ou numéro clignotant : Indique un réglage incomplet et requiert une autre étape ou de presser START.

Codes numéro F : Figurent s'il y a un problème avec l'appareil.

Ventilateur à convection

Le ventilateur fonctionne pendant tout mode à convection y compris déshydratation. Lorsque le four est en mode à convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne pendant l'autonettoyage, mais pas au début du mode.

Remarque : sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage du mode cuisson.

Contrôle (Panneau)

Panneau de contrôle

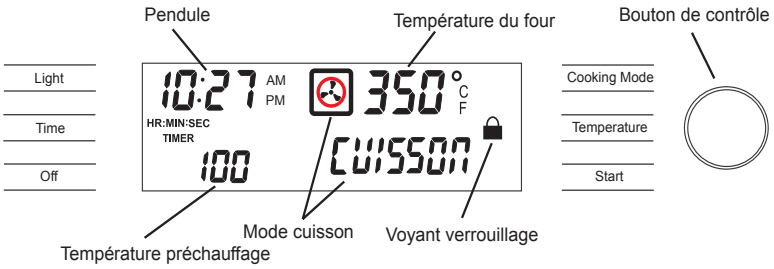


Figure 10: Panneau de contrôle du four

Tableau 2: Panneau de contrôle du four

Pendule– indique l'heure en 12 ou 24 h. Affiche également la minuterie et les heures associées à la cuisson et à l'autonettoyage. Tourner le bouton de contrôle pour alterner entre la minuterie et la pendule. Presser heure et tourner le bouton de contrôle pour changer l'heure du jour ou la minuterie. **Mode cuisson** – presser la touche pour afficher le mode cuisson. **Icone mode cuisson** - indique les brûleurs de cuisson actifs pour le mode choisi. Affiche aussi un ventilateur si le ventilateur à convection est utilisé pour le mode choisi. Presser heure pour accéder aux minuteries. **Bouton de contrôle** – utiliser pour régler la pendule, minuterie, choisir le mode cuisson et température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer. **Éclairage** – presser la touche pour marche ou arrêt. **Voyant verrouillage de porte** – l'icone figure pendant l'autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE PAS tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole figure.	**Arrêt** – pour arrêter le four et/ou tiroir réchaud. **Température du four** – montre la température du four. **Température de préchauffage** – affiche la température pendant le mode préchauffage du four. **Voyant de sonde** - (certains modèles) indique que la sonde est installée dans le four. **Marche** – presser pour compléter une entrée. **Température** – presser pour choisir la température de cuisson. **Heure** – presser pour choisir l'heure. **Minuterie** – il y a 2 minuteries : MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2. Chacune compte à rebours en heure et minutes. À moins de 60 minutes, elle affiche les secondes. Presser TIME pour accéder minuterie. **Voyant tiroir réchaud :** indique que le tiroir réchaud (certains modèles) est en circuit. Indique aussi le réglage.

La cuisinière fonctionne à l'aide de pression des touches et de l'utilisation du cadran et des boutons de contrôles.

Les touches, avec le cadran, sont utilisées pour sélectionner un mode four, régler la température du four, régler la ou les minuteries et régler l'appareil. Pour utiliser les touches, presser le centre avec le plat du doigt. Un bip retentit pour indiquer que la sélection est faite. Tourner le cadran au réglage désiré et presser marche.

Les boutons sont utilisés pour contrôles le niveau de chaleur des brûleurs.

Presser et tourner jusqu'au ϟ symbole qui s'allume, puis au réglage désiré.

Voir les rubriques Utilisation de la surface de cuisson, Utilisation du four et Utilisation du tiroir réchaud pour plus de détails.

La pendule

Concernant la pendule

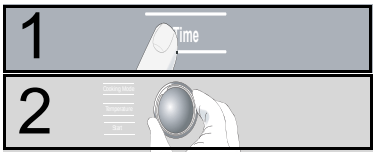
- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant.
- La pendule affiche les heures et les minutes.
- L'heure figure sauf pendant les fonctions du four et celles de la minuterie.
- Le four est préréglé en format 12 heures (AM et PM). Pour passer en format 24 h, voir la rubrique "Le menu de sélection de fonction" à la page 14.
- Si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF pour arrêter le bip.

Réglage de la pendule

1. PENDULE figure et 4 chiffres clignotent. Tourner le bouton pour choisir AM ou PM.
2. Presser Time. PENDULE figure et les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton et régler les minutes.
4. Presser Time et la pendule est réglée.

Remarque : si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF.

Changer la pendule



1. Presser Time. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir PENDULE.
3. Presser Time et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour changer les heures.
5. Presser Time et les minutes clignotent.
6. Tourner le bouton pour changer les minutes.
7. Presser Time et la pendule est réglée.

Remarque : pour annuler la sélection TIME (pendule) en réglant la pendule, presser OFF en tout temps en mode pendule.

Le menu de sélection de fonction

SÉLECTION FONCTION est la section du menu pour régler et modifier les fonctions données ci-dessous.

Pour accéder au menu SÉLECTION FONCTION.

1. Presser et maintenir COOKING MODE (mode cuisson) pendant 5 secondes. SÉLECTION FONCTION figure.
2. Tourner lentement le bouton à la fonction désirée. Il y aura un léger décalage avant de voir chaque message ou fonction à l'affichage. Tourner lentement et attendre environ 1 seconde pour que figure la fonction suivante.
3. Presser START pour choisir la fonction.
4. Tourner le bouton au réglage désiré et presser MARCHE. Lorsque tous les réglages sont effectués pour la fonction, SÉLECTION FONCTION clignote de nouveau.
5. Presser ARRÊT pour quitter le menu sélection fonction.

Changer le volume du bip

Le volume peut être changé de LOW (faible) à HIGH (élevé). Le contrôle par défaut est moyen.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher VOLUME.

3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir faible, moyen ou élevé.
5. Presser START.

Changer l'échelle de température

Le four est préréglé en Fahrenheit. Il est possible d'alterner entre Fahrenheit et Celsius.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher SELECT TEMP F-C.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5. Presser START pour accepter la sélection.

Marche-arrêt de l'affichage pendule

L'affichage pendule peut être mis hors circuit. Réglage par défaut : marche.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher AFFICH PENDULE.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton et marche ou arrêt figure.
5. Presser START pour accepter la sélection.

DEMO

Accéder au mode démonstration

Ce mode s'applique aux magasins d'électroménagers seulement.

ABC

Changer la langue de l'affichage

Choix d'anglais, espagnol ou français. Réglage par défaut : anglais. **Remarque** : le menu SÉLECTION FONCTIONS figure en anglais seulement, quelle que soit la langue choisie.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la langue désirée.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton dans le sens horaire pour une autre langue.
5. Presser START pour accepter le changement.

Verrouiller/Déverrouillé le panneau de contrôle

Le clavier du four peut être verrouillé à des fins de sécurité. Utiliser pour empêcher le fonctionnement du four. Ceci NE verrouille PAS la porte du four.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que TOUCHES VERR clignote.
3. Presser START. CLAVIER VERR figure. Il y a un bip si une touche est pressée indiquant le verrouillage.
4. Pour déverrouiller, presser COOKING MODE et tenir 5 secondes. TOUCHE DEVER figure.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau.

Changer le décalage de température du four

Permet de régler la température du four si les aliments sont trop foncés ou trop pâles.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que DEVIA TEMP FOUR figure.
3. Presser START. 0 °F figure.
4. Tourner le bouton à droite pour changer la température à +25 °F et à la gauche pour diminuer à -25 °F. La température augmenter en tranches de 5 °F.
5. Presser START pour accepter le changement.

Remettre aux réglages en usine

Cette fonction est utilisée pour remettre tous les réglages de « sélection fonction » aux réglages d'origine en usine (ou par défaut).

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que REMISE DÉFAUT figure.
3. Presser START. SÉLECTION FONCTIONS figure à l'affichage.

Régler la fonction Sabbat

Concernant la fonction Sabbat

La fonction Sabbat destinée pour les croyances religieuses avec exigences « sans travail » pour le Sabbat.

- Le four cuit pendant 73 h avant de se mettre automatiquement hors circuit.
- Pendant le mode Sabbat, l'affichage indique SABBAT et l'icone cuisson figure. La pendule et la température ne figurent pas à l'affichage.
- Pendant le mode Sabbat, seule la touche OFF fonctionne. Presser OFF en tout temps pour mettre fin au mode et fermer le four.
- À la fin des 73 h, le four se met hors circuit automatiquement et SABBAT FIN figure. Presser OFF pour l'heure en cours.
- Le tiroir réchaud ne fonctionne pas en mode Sabbat à moins que la fonction four ne soit activée.
- La sonde NE peut PAS être utilisée pendant le mode Sabbat.

Réglage du mode Sabbat pour le four seulement

1. S'assurer que le four est hors circuit.
2. Accéder au menu sélection fonction.
3. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'option SABBAT figure.
4. Presser MARCHE. CUISSON figure à l'affichage et la température clignote.
5. Tourner le bouton pour régler la température.
6. Mettre l'éclairage du four en circuit si désiré (presser ÉCLAIRAGE).

Remarque : l'éclairage ne peut être modifié depuis ce point. Il demeure en ou hors circuit, tel que sélectionné, pendant tout le mode Sabbat.

7. Presser MARCHE. Le four se met en marche après 5 secondes.

Le four fonctionne pendant 73 heures, puis se met automatiquement hors circuit.

Réglage du mode Sabbat pour le tiroir réchaud et le four

Remarque : le tiroir réchaud ne fonctionne pas en mode Sabbat à moins que la fonction four ne soit activée.

1. Mettre le tiroir réchaud en circuit au réglage de chaleur désiré. Voir "Mise hors circuit du tiroir réchaud" à la page 24.
2. S'assurer que le four est hors circuit.
3. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
4. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que OPTION SABBAT figure.
5. Presser START. CUISSON figure à l'affichage et la température clignote.
6. Tourner le bouton pour régler la température du four.
7. Si désiré, presser LIGHT pour mettre l'éclairage en circuit.

Remarque : Par la suite, l'éclairage ne peut être changé selon son réglage marche ou arrêt pendant tout le mode.

8. Presser START. Le four fonctionne après 5 secondes. La fonction Sabbat est activée pour le tiroir réchaud et le four.

Le four et le tiroir fonctionnent pendant 73 heures, puis se mettent automatiquement hors circuit.

Réglage du mode Sabbat pour le tiroir réchaud seulement

Le tiroir réchaud ne fonctionne pas en mode Sabbat à moins que la fonction four ne soit activée. Voir “Réglage du mode Sabbat pour le tiroir réchaud et le four”.

Changer le format heure

La pendule peut être réglée en format 12 h ou 24 h. Réglage par défaut : 12 h.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que FORMAT HEURE figure.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir format 12 ou 24 h.
5. Presser START pour accepter le choix.

Marche ou arrêt conversion convection automatique

Cette fonction convertit automatiquement les températures indiquées dans la recette ou sur l'emballage pour utilisation avec le mode cuisson à convection. Réglage par défaut : marche.

1. Accéder au menu SELECC FUNCIONES.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que AUTO CONVECT BAKE figure.
3. Presser Start.
4. Tourner le bouton pour choisir ON ou OFF.
5. Presser START pour accepter le choix.

Avant la première utilisation

- Retirer tout matériel d’emballage et étiquettes de la surface de cuisson. Retirer tout matériel d'emballage et étiquettes de l'appareil ainsi qu'à l'intérieur du four et du tiroir.
- Pendant qu’elle est froide, l’essuyer avec une éponge humide et assécher.
- Pour les modèles à surface en céramique vitrifiée, appliquer le nettoyant pour surface de cuisson en céramique vitrifiée. Essuyer avec un chiffon propre. Voir Entretien et nettoyage.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le guide d’Utilisation et d’entretien avant d’utiliser.

Fonctionnement – surface de cuisson

Concernant la surface de cuisson

Cette section explique comment faire fonctionner l'appareil. Voir “Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson” à la page 25 pour plus de détails sur l'amélioration des résultats.

Fonctionnement

Utiliser la surface de cuisson pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur ou sauter.

AVERTISSEMENT:
Le brûlage de combustible de cuisson à gaz peut créer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un centre de service homologué pour une combustion appropriée. Assurer une ventilation appropriée en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation ou une hotte pendant la cuisson au gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil selon les instructions décrites dans ce guide.

Réglage du niveau de chaleur du brûleur

Bouton de contrôle du brûleur

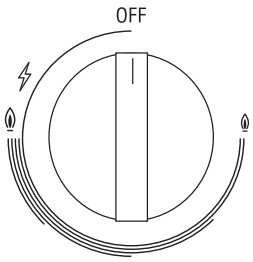


Figura 11: Bouton de contrôle du brûleur

Allumer le brûleur

Pousser et tourner le bouton dans le sens contre horaire jusqu'au ⚡ symbole.

Remarque : si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le fermer. Vérifier si le capuchon est en position appropriée sur la base du brûleur et que l'allumeur est propre et sec. Si le brûleur ne s'allume pas, voir "Guide de dépannage pour la surface de cuisson" à la page 43.

Attention:: tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'un brûleur est mis en circuit. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est en circuit.

Si les boutons ne sont pas utilisés adéquatement, cela peut causer des dommages à l'appareil.

Allumer un brûleur pendant une panne de courant

Les brûleurs de la surface de cuisson peuvent être allumés pendant une panne de courant. Tenir une allumette au port et tourner le bouton en position HI. Attendre jusqu'à ce que la flamme enveloppe le tour du brûleur avant de régler la flamme au réglage désiré.

Réglage de la flamme

Après l'allumage, tourner le bouton dans le sens contre horaire pour la flamme désirée. Voir “Guide de cuisson” à la page 25 pour les réglages de brûleurs recommandés.

Attention : pour éviter toute blessure ou dommage à la casserole ou l'appareil, la flamme ne doit pas excéder le bord de la casserole.

Fermer le brûleur

Tourner le bouton dans le sens horaire à la position arrêt.

Remarque : il peut y avoir un " pop " lorsque le brûleur est mis hors circuit. Il est plus fort avec le gaz LP qu'avec le gaz naturel. Ceci est normal.

Fonctionnement – four

Cette rubrique explique le fonctionnement du four. Voir “Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson” à la page 25 pour plus de détails sur l'amélioration des résultats.

Concernant le four

Fonctionnement

ATTENTION
Ne pas utiliser d'aluminium ou de doublures protectrices pour doubler toute pièce de l'appareil, surtout les bols d'égouttements ou le fond du four. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Régler le mode cuisson et la température

Remarque : pour sortir du mode en cours, presser OFF. (Si un mode n’est pas réglé, OFF met le four hors circuit)

1. Presser COOKING MODE.
2. MODE CUISSON SÉLECTIONNÉ clignote à l’affichage.
3. Tourner le bouton pour afficher le mode de cuisson.
4. CUISSON figure à l’affichage.
5. S’il n’y a pas de changement en moins de 5 secondes, le contrôle fait un bip et clignote. Si tel est le cas, presser START.
6. Pour changer le mode cuisson, tourner le bouton.
7. Presser START.
8. Le mode choisi figure à l’affichage avec la température à défaut qui clignote.
9. Pour choisir une autre température, tourner le bouton à droite ou à gauche (en tranches de 5°) à la température désirée.
10. Presser START, sinon, le four se met automatiquement en circuit en 5 secondes.
11. L’affichage alterne entre le mode cuisson et préchauffage.

La température de préchauffage figure, débutant à 100 °F. Elle augmente jusqu’à la température réglée, à ce point le four fait un bip.

12. Pour changer la température pendant la cuisson, presser température. Tourner le bouton pour choisir une autre température et presser START.

13. Une fois la cuisson terminée, presser OFF pour fermer le four.

Conversion à convection automatique (modèles à cuisson à convection)

En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25°F des températures indiquées sur les emballages ou recettes. Simplement entrer la température de l'emballage ou recette au moment de régler le mode et l'appareil calcule la température appropriée.

La fonction conversion à convection automatique peut être mise hors circuit pour un réglage manuel de la température. Voir “Marche ou arrêt conversion convection automatique” à la page 17 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV AUTO. Lorsqu'elle est hors circuit, l'affichage indique CUISSON CONV.

Voyant de four chaud

Une fois le four hors circuit, CHAUD figure à l’affichage au lieu du mode cuisson pour indiquer que le four est hors circuit, mais chaud. Lorsque la température descend sous 176 °F, CHAUD disparaît.

Utilisation de la minuterie

Remarque :

- Si la minuterie n’est pas totalement réglée, le four émet un bip périodiquement comme rappel. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n’est pas réglé, OFF met le four hors circuit.)
- Tourner le bouton pour afficher l’heure du jour ou autre information sur le mode four lorsque la minuterie est utilisée.

Pour régler la minuterie:

1. Presser TIME et MINUTERIE 1 clignote.

Tourner dans le sens horaire et minuterie 2 figure. Choisir minuterie 1 ou 2, presser TIME. REG MINUTERIE 1 ou 2 figure. Les minutes clignotent.

2. Tourner le bouton pour régler les minutes. Si seules les minutes sont réglées, presser START. Autrement, passer à l’étape 4.
3. Presser TIME et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour régler les heures.
5. Presser TIME de nouveau, la minuterie est réglée.
6. Si TIME ou START n’est pas pressée, le four émet un bip et l’affichage minuterie clignote.

Changer la(les) minuterie(s)

1. Presser TIME. MINUTERIE 1 figure. Choisir MINUTERIE 1 ou 2.
2. Presser TIME. REMISE MIN 1 (2) figure. Les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton dans un sens ou l’autre pour changer les minutes.
4. Presser TIME de nouveau, les heures clignotent.
5. Tourner le bouton dans un sens ou l’autre pour changer les heures.
6. Presser TIME et l’heure est réglée.

Effacer la(les) minuterie(s)

1. Presser TIME une fois. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir EFF MINUTERIE 1 ou 2.
   Presser TIME.
3. Si la touche n’est pas pressée, il y a un bip et l’affichage clignote.
4. Presser TIME pour revenir à l’écran principal.

Annulation

Si l'action n'est pas complétée, le four fait périodiquement un bip pour rappeler de régler l'heure. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit).

Utilisation de la cuisson différée ou minutée

La CUISSON MINUTÉE règle le four à un mode de cuisson pour une durée réglée, puis le met hors circuit. Disponible pour les modes suivants : cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

- S'assurer que la pendule est réglée à l'heure en cours. Voir "Changer la pendule" à la page 14 pour régler l'heure.
- À la fin de la durée programmée, le four se met hors circuit automatiquement.
- Non recommandée pour les aliments à levure (ex. : biscuits, gâteaux, pains, soufflés, etc.).

Régler un mode minuté

1. Presser COOKING MODE.
2. MODE CUISSON SÉLECTIONNÉ clignote à l'affichage.
3. Tourner le bouton pour afficher le mode de cuisson.
4. CUISSON figure. Tourner le bouton pour choisir un autre mode.
5. Presser START.
6. Tourner le bouton pour choisir la température.

   Remarque : La durée requise pour que le four atteigne la température doit être comprise dans le temps de cuisson.

7. Presser TIME. CUISSON MIN figure.
8. Presser TIME. REG CUISS MIN figure, les minutes clignotent.
9. Régler les minutes. Presser TIME.
10. Les heures clignotent. Les régler. Presser START.
11. CUISSON MIN figure et le four commence à préchauffer.

Une fois la cuisson complétée, FIN CUISS MIN clignote et un bip retentit. Presser OFF pour effacer.

Différer le mode minuté

1. Suivre les étapes 1 à 7 ci-dessus.
2. Tourner le bouton pour afficher CUISS DIFFÉRÉE.
3. Presser TIME. REG CUISSON MIN figure, les minutes clignotent.
4. Régler les minutes et presser TIME. Les heures clignotent.
5. Régler les heures et presser TIME. REG FIN CUISS figure.
6. Presser TIME.
7. Utiliser le bouton pour entrer l'heure d'arrêt ou de mise hors circuit du four.
8. Régler les heures et presser TIME.
9. Régler les minutes et presser TIME.

   Remarque : la pendule calcule automatiquement les heures marche et arrêt. L'affichage compte à rebours par minute.

10. À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN CUISS MIN figure et il y a un bip. Presser OFF pour effacer.

    Remarque : retirer les aliments du four immédiatement lorsque le cycle est terminé pour éviter la surcuisson, car ils continueront à cuire une fois le cycle complété.

Vérifier le temps de cuisson et l'heure arrêt une fois le différé réglé

1. Presser TIME.
2. Tourner le bouton à BAKE END ou BAKE TIME.
3. Presser TIME.

Régler la fonction Sabbat

Voir “Régler la fonction Sabbat” à la page 15.

Utilisation de la sonde (certains modèles)

Cette section traite du fonctionnement de la sonde, voir « La sonde (certains modèles) » à la page 2 pour des conseils et des suggestions.

La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne ou la température finale de plusieurs aliments dont la viande et la volaille.

La gamme de températures pour la sonde est 135 °F à 200 °F (57 °C à 93 °C). La température du four peut être réglée de 100 °F à 450 °F (38 °C à 232 °C).

Réglage de la sonde

1. Préparer la viande et la placer dans la rôtissoire (ou sur un grille dans la rôtissoire selon la recette). Insérer la sonde dans la viande en s'assurant qu'elle ne touche pas au gras, os, grille ou rôtissoire. Voir « Insérer la sonde », page 2 pour plus de détails.

Remarque : ne pas brancher la sonde sur la prise tant que la pointe n'est pas insérée dans la viande.

2. Placer la rôtissoire avec la viande dans un four froid sur la grille recommandée. Brancher la sonde sur la prise. Le symbole de sonde figure à l'affichage.

Remarque : la température de la sonde peut être réglée seulement lorsque la sonde est branchée.

3. Presser MODE CUISSON et tournez le bouton pour choisir CUISSON, CUISSON À CONVECTION ou RÔTISSAGE À CONVECTION.
4. Presser MARCHE. La température par défaut s'affiche.
5. Tourner le bouton pour changer la température du four, au besoin.
6. Presser MARCHE.
7. Tourner le bouton pour régler la température de la sonde (température finale désirée de l'aliment).
8. Presser MARCHE.

La température de four choisie figure dans le coin supérieur droit de l'affichage.

La température de la sonde figure au centre à la gauche du mode cuisson. Elle commence à 80° et augmente en tranches de 5 °F jusqu'à ce que la température de sonde choisie est atteinte.

Le four est préchauffé lorsque le signal sonore retentit une fois.

Lorsque la température de sonde réglée est atteinte. FIN figure à l'affichage et le four se met hors circuit.

Changer la température du four avec utilisation de la sonde

1. Presser TEMPÉRATURE. La température du four clignote à l'affichage.
2. Tourner le bouton à la température désirée et presser MARCHE deux fois**.**

Changer la température de la sonde

1. Presser TEMPÉRATURE. La température du four clignote à l'affichage.
2. Presser marche et TEMP. SONDE clignote.
3. Tourner le bouton à la température désirée et presser MARCHE de nouveau.

Remarque : toujours enlever la sonde du four lorsque la cuisson est complétée. Le symbole de sonde demeure à l'affichage jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Ne pas laisser la sonde dans le four pendant l’autonettoyage. Le four ne s’autonettoie pas si la sonde est branchée.

Fonctionnement – tiroir réchaud (certains modèles)

Cette section explique comment utiliser le tiroir réchaud. Voir “Pour obtenir de meilleurs résultats avec le tiroir réchaud” à la page 33 pour plus de détails sur l'amélioration des résultats.

Concernant le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud garde les aliments cuits chauds à une température de service. Les réglages sont bas, moyen et haut.

Données techniques du tiroir réchaud

Pièces clés :

1. Intérieur de tiroir
2. Joint
3. Verrouillage de rail

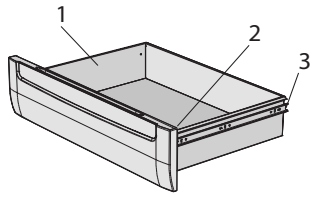


Figure 12: Pièces du tiroir réchaud

Intérieur du tiroir (L x P x H) : 25 x 17 x 5 po (63,5 x 43 x 12,7 cm)

Format d’assiette :

- 2 plats 9 x 13 po (22,8 x 33 cm) Pyrex, 3 pintes (1,4 litre) côte à côte.
- 2 plats 9 1/2 x 15 po (24,1 x 38 cm) Pyrex, 4 pintes (1,8 litre), côte à côte.
- 4 assiettes 10 1/2 po (26,6 cm), simples ou empilées
- 3 assiettes 11 po (27,9 cm), simples ou empilées

Réglages : il y a trois réglages, soit bas, moyen et élevé. Ces icones figurent à l’affichage lorsque le réglage correspondant est choisi:

Pour les réglages recommandés Voir “Tiroir réchaud” à la page 34.

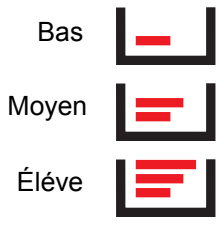


Figure 13: Réglages du tiroir réchaud

Fonctionnement

ATTENTION
Pour la sécurité, suivre ces directives :

- NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf : pour rendre croustillants les craquelins, croustilles, céréales sèches et réchauffer les assiettes).
- S'assure de maintenir une température appropriée. La USDA recommande 140 °F ou plus pour garder les aliments chauds.
- NE PAS garder chaud plus d'une heure.

Attention : Contenants en plastique, pellicule plastique ou aluminium peuvent fondre si en contact direct avec le tiroir ou un contenant de cuisson chaud. Ils peuvent fondre et être difficiles à enlever.

Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud.

Durée de préchauffage

- Bas : 10 minutes
- Moyen : 15 minutes
- Élevé : 20 minutes

Mise en circuit du tiroir réchaud

Utilisation du tiroir réchaud seul

1. Presser COOKING MODE.
2. MODE CUISSON SÉLECTIONNÉ clignote à l'affichage.
3. Tourner le bouton pour choisir TIROIR RECHAUD.
4. Presser START.
5. Tourner le bouton pour choisir le réglage.
6. Presser START.

Avec utilisation du four

1. Presser COOKING MODE.
2. Presser START pour choisir TIROIR RECHAUD.
3. Tourner le bouton pour choisir le réglage.
4. Presser START.

Réglage de la fonction Sabbat

Remarque : le tiroir réchaud ne fonctionne pas en mode Sabbat à moins que la fonction four ne soit activée. Voir "Réglage du mode Sabbat pour le tiroir réchaud et le four" à la page 16.

1. Mettre le tiroir réchaud au niveau de chaleur désiré.
2. Activer la fonction Sabbat. Voir "Régler la fonction Sabbat" à la page 15.

Mise hors circuit du tiroir réchaud

En utilisant seulement le tiroir réchaud

1. Presser OFF.

En utilisant le tiroir réchaud et le four

1. Presser OFF.
2. Tourner le bouton pour choisir ANNUL RECHAUD, ANNULATION FOUR ou ANNUL LES 2.
3. Presser OFF.

Rendre les aliments croustillants

- Placer dans une assiette ou un plat peu profond.
- Préchauffer au réglage bas.
- Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin

Réchauffer des assiettes et bols à service

- Utiliser seulement des assiettes résistantes à la chaleur.
- Réchauffer au réglage approprié pour le contenant.

- Vérifier la température pendant la période de réchaud.
- Placer assiettes et plats vides dans un tiroir réchaud froid. Ne pas préchauffer avant de placer les assiettes.

Pour de meilleurs résultats avec le appareil

Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson

Guide de cuisson du surface de cuisson

Bouillir l'eau

La durée peut varier grandement selon les conditions environnementales. Essayer les conseils suivants pour diminuer la durée :

- Utiliser un couvercle.
- Utiliser une casserole de format approprié pour la quantité d'eau et le format du brûleur.
- Choisir une casserole à fond plat.
- (Voir “Guide de sélection de casseroles” à la page 25 pour plus de détails.)
- Commencer avec de l'eau déjà chaude.
- Bouillir la plus petite quantité d'eau nécessaire ; cela boue plus rapidement.

Réglages recommandés

Utiliser ce tableau comme guide pour les réglages de chaleur ; une gamme de réglages est donnée car le réglage réel dépend :

- dimension, type et qualité de la casserole (Voir “Guide de sélection de casseroles”),
- type, quantité et température des aliments,
- brûleur utilisé et
- goût du cuisinier.

Tableau 3: Guide de cuisson

Utilisation	Réglages de chaleur
Amener l'eau à ébullition	haut
Frire, sauter, brunir la viande, grande friture	moyen à élevé
Cuire oeufs, crêpes, bouillir lentement	moyen
Mijoter, terminer la cuisson, aliments couverts, étuvée	moyen-bas
Fondre le beurre et chocolat	bas

Guide de sélection de casseroles

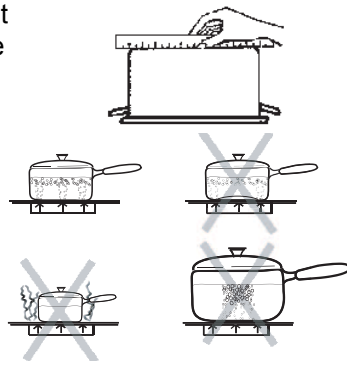
Caractéristiques des casseroles

Le choix des casseroles affecte directement la vitesse et l'uniformité de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, choisir des casseroles à fond plat. Chaud, le fond devrait reposer uniformément sur la surface sans ballotter. Choisir une casserole de calibre moyen à lourd.

Vérifier le plat de la casserole

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle contre le fond; ce dernier et la règle doivent être un contre l'autre.

Une autre façon de déterminer la distribution uniforme de chaleur et de verser 1 po d'eau (25,4 mm) dans la casserole. Amener à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque l'eau commence à bouillir. Les bulles auront une distribution uniforme sur la surface de l'eau si la casserole est appropriée.



Faire correspondre le diamètre de la casserole au format de la flamme

La flamme doit être de même format que le fond de la casserole ou plus petite. Ne pas utiliser de petites casseroles à un réglage élevé.

Placer les grandes casseroles sur deux brûleurs, devant à derrière et non de côté à l'autre.

Couvercle hermétique - cela réduit le temps de cuisson en gardant la chaleur à l'intérieur de la casserole.

Conseils sur les casseroles

- Ne pas utiliser des casseroles et des plats à fond rond (concave ou convexe, voilé, etc.). Voir illustrations.
- S'assurer que le fond est propre et sec.
- Utiliser des plats avec un fond en métal lisse et épais.

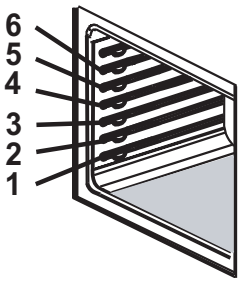
Casseroles spécialisées

Ces types tels rôtissoires, cuiseurs, wok, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que celles décrites ci-dessus. Utiliser des woks à fond plat seulement.

Pour de meilleurs résultats avec du four

Guide de cuisson du four

Position des grilles



- GRILLE POSITION 6 (plus élevée) – fondre fromage, griller aliments minces
- GRILLE POSITION 5 – griller viande tendre, pain
- GRILLE POSITION 4 – griller viande épaisse
- GRILLE POSITION 3 – la plupart des aliments avec cuisson sur une grille tels biscuits, gâteaux, aliments surgelés, muffins, etc.
- GRILLE POSITION 2 – utiliser pour tartes, casseroles, pain, quatre quarts, petits rôtis ou volaille.
- GRILLE POSITION 1 (plus basse) – utiliser pour gâteau des anges, gros rôtis, dinde.

Figure 14: Positions de grilles

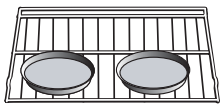
Cuisson sur plusieurs grilles

Pour la cuisson sur plusieurs grilles, suivre l'emplacement recommandé.

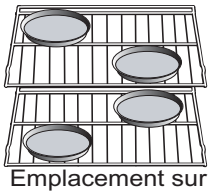
- **Deux grilles** : utiliser position 2 et 5.
- **Trois grilles**: (cuisson à convection): positions 1, 3 et 6.

Emplacement des plats

Pour de meilleurs résultats, placer les plats au centre du four, si plus d'un plat sur une grille, laisser au moins de 1 à 1 1/2 po entre les plats. Pour un gâteau à 4 étages, placer les moules deux par deux en quinconce, comme ci-dessous.



Emplacement sur une grille



Emplacement sur deux grilles

Figure 15: Emplacement des plats

Plats à cuisson

Conseils pour la cuisson :

- Les plats en verre absorbent la chaleur, réduire la température du four de 25°F.
- Les plats en métal lisse, brillant réfléchissent la chaleur pour un brunissage plus délicat.
- Les plats mats, foncés absorbent la chaleur pour une croûte plus brune et croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F. Suivre leurs recommandations.
- Utiliser un plat en verre ou en métal foncé pour les tartes.
- Les plats isolés nécessitent une augmentation de la durée de cuisson recommandée.

Préchauffer le four

Préchauffer le four si recommandé dans la recette. Cela est nécessaire pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains. Un réglage plus élevé de la température ne réduit pas le temps de préchauffage. Placer les grilles en position avant de préchauffer. Un bip confirme que le four est préchauffé et la température choisie s'affiche.

Remarque : le préchauffage du four n'est pas recommandé en utilisant la sonde (certains modèles). Un four chaud nuira à brancher correctement la sonde sur la prise et à l'insérer dans la viande.

La sonde (certains modèles)

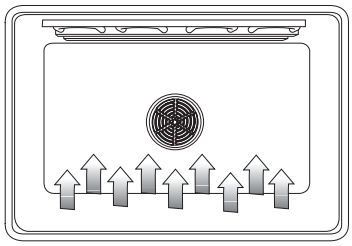
- Le four est bien isolé et conserve la chaleur pour poursuivre la cuisson une fois le four hors circuit. Pour cette raison, retirer la viande du four dès que le signal sonore retentit.
- Puisque la viande continue à cuire une fois retirée du four, régler la température (sonde) interne de 5 à 10 degrés sous la température interne finale désirée (sauf la volaille). Laisser reposer de 10 à 20 minutes avant de dépecer la viande.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'insérer ou l'enlever. Utiliser un tire-plat pour enlever la sonde puisqu'elle devient chaude.
- Retirer la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée
- La sonde ne peut être utilisée avec de la viande surgelée. Pour de meilleurs résultats, décongeler complètement la viande avant d'utiliser la sonde.

Insérer la sonde

- Pour la viande, insérer la pointe de la sonde dans la partie épaisse sans toucher à un os, gras ou cartilage.
- Pour la volaille et la dinde, insérer la sonde dans la partie épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Pour les autres aliments, tels pains de viande, placer la pointe dans le centre de la partie épaisse.

Modes cuisson du four

Cuisson, levage et réchaud



Il s'agit d'une cuisson avec air chaud et sec. Le brûleur inférieur effectue un cycle pour maintenir la température. Utiliser pour préparer des aliments tels pâtisseries et casseroles et rôtir la viande.

Remarque : selon le modèle, l'on peut entendre le ventilateur à convection fonctionner pendant que le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal.

En mode levage, le four utilise le brûleur inférieur afin de maintenir une basse température pour lever le pain.

- Le levage est le fait que le pain lève.
- Les températures du levage sont de 85 à 110 °F, par défaut 100 °F.
- Couvrir de façon lâche le bol ou la casserole et utiliser toute grille pour accommoder le format de la casserole.
- Laisser la porte fermer et utiliser l'éclairage du four pour vérifier le levage de la pâte.

En mode réchaud, le brûleur inférieur maintient une température basse dans la cavité du four afin de garder les aliments à une température de service.

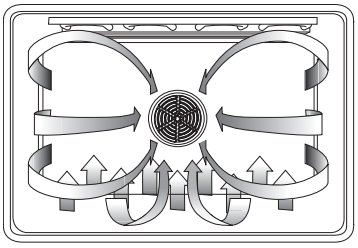
- Utiliser le réglage réchaud pour garder les aliments chauds prêts à servir.
- Température de réchaud de 140 à 220 °F ; par défaut 170 °F°.
- Les aliments qui doivent rester humides devraient être couverts.

ATTENTION

Avec le mode réchaud, suivre ces directives :

- Ne pas utiliser ce mode pour chauffer des aliments froids.
- S’assurer de maintenir une température appropriée pour les aliments. La USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F ou plus.
- NE PAS garder chaud plus d’une heure.

Cuisson à convection



La cuisson à convection est semblable à la cuisson. La chaleur provient de brûleur inférieur et d'un élément situé derrière la paroi arrière. La principale différence est que la chaleur est circulée dans tout le four par le ventilateur à convection.

La chaleur provient de l’élément inférieur et d’un troisième élément derrière la paroi arrière. La principale différence est que l’air est circulé dans le four par le ventilateur à convection. Ce mode est idéal pour cuire de grande quantité d’aliments sur plusieurs grilles. Utiliser pour préparer des biscuits, tartes, petits gâteaux, pains, goûter et hors-d’oeuvre. Avantages :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Cuisson sur 3 grilles (brunissage plus uniforme)
- Volume plus élevé (aliments à levure)
- Permet de cuire plus d'articles à la fois

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir le tableau de cuisson à convection Conversion convection automatique pour plus de détails.
- Placer les aliments dans un plat non couvert, bas tel une tôle à biscuits.
- Centrer le plat de gauche à droite sur la grille.

Conversion convection automatique

En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25°F des températures indiquées sur les emballages ou recettes. Simplement entrer la température de l'emballage ou recette au moment de régler le mode et l'appareil calcule la température appropriée.

La fonction conversion à convection automatique peut être mise hors circuit pour un réglage manuel de la température. Voir “Marche ou arrêt conversion convection automatique” à la page 17 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV AUTO. Lorsqu'elle est hors circuit, l'affichage indique CUISSON CONV.

Tableau 4: Cuisson à convection

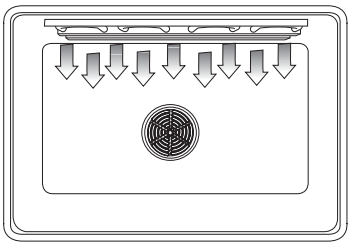
Aliments	Produits	Position grille	Temp.[a] (°F) (four préchauffé)	Cuisson à convection temps[b] (min)
Gâteau	Petits gâteaux Bundt Des anges	3 2 1	325 325 325	18-21 37-43 39-43
Tarte	2 croûtes, fraîches, 9 po 2 croûtes, fruits surgelés 9 po	2 2	350-400 350	45-55 68-78
Biscuits	Sucre Brisures de chocolat Brownie	3 3 3	325-350 325-350 325	6-11 10-15 29-36

Tableau 4: Cuisson à convection

Aliments	Produits	Position grille	Temp.[a] (°F) (four préchauffé)	Cuisson à convection temps[b] (min)
Pains	Pain à la levure 9x5 Petits pains à la levure Pain rapide, 8x4 Biscuits Muffins	2 3 2 3 3	350 350-375 325-350 350-375 400	20-24 14-18 45-55 11-15 16-20
Pizza	Surgelée Fraîche	3 3	375-425 400-425	23-26 12-15

a. La température doit être diminuée manuellement de 25 °F si la fonction conversion convection automatique est hors circuit.
b. Ce tableau est un guide. La durée réelle dépend des mélanges ou des recettes. Suivre les recettes ou les directives.

Gril



Utilise une chaleur radiée intense de brûleur supérieur. Idéal pour cuire des coupes de viande tendre et mince (1 po ou moins), volaille et poisson, brunir le pain et les casseroles. Toujours fermer la porte pour le gril.

Avantages :

- Cuisson rapide et efficace
- Cuisson sans ajout de gras ou liquides
- Brunit pendant la cuisson

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four plus de 5 minutes.
- Steaks et côtelettes d'au moins 3/4 po d'épaisseur
- Badigeonner poisson et volaille de beurre ou d'huile pour empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et grille fournies avec l'appareil (certains modèles).
- Ne pas couvrir la lèchefrite d'aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et les jus de la surface de cuisson pour empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande à mi cuisson selon la durée de cuisson recommandée (voir tableau de gril).
- Pour brunir des casseroles, utiliser des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®.
- Ne jamais utiliser du verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau 5: Gril

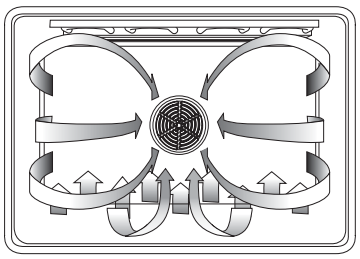
Aliments	Produit / épaisseur	Position grille	Réglage gril	Temp. interne. (°F)	Côté 1 (min)[a]	Côté 2 (min)[a]
Boeuf	Steak (3/4 – 1 po) Médium saignant Médium Bien cuit Hamburgers (3/4 – 1 po) - Bien cuit	 5 5 5 4	 Haut Haut Haut Haut	 145 160 170 160	 5-7 6-8 7-9 7-9	 4-6 5-7 6-8 8-10
Volaille	Poitrine avec os	4	Bas	170	21-23	18-20

Tableau 5: Gril

Aliments	Produit / épaisseur	Position grille	Réglage gril	Temp. interne. (°F)	Côté 1 (min)[a]	Côté 2 (min)[a]
Porc	Côtelette (1 po) Saucisse - fraîche Jambon tranché (1/2 po)	4 3 5	Haut Haut Haut	160 160 160	6-8 5-7 2-4	4-6 4-6 2-3
Fruits de mer	Filet poisson beurré (1 po)	5	Bas	Cuire jusqu'à opacité se défaisant facilement	9-11	Ne pas tourner
Pain	Tranche pain à l'ail (1 po)	5	Haut	N/A	2-4	Ne pas tourner

a. Les durées de gril sont approximatives et peuvent varier. Les durées sont basées sur la cuisson avec un élément gril préchauffé.

Rôtissage à convection



Utilise la chaleur des brûleur inférieur et élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four par le ventilateur à convection. Le résultat est un extérieur plus croustillant, scellant les jus. Idéal pour préparer des coupes de viande tendres et la volaille.

Les avantages du rôtissage par convection comprennent :

- Cuisson 25 % plus rapide que la cuisson / rôtissage standard
- Brunissage doré et riche

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la température indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson plus tôt car la durée peut être réduite jusqu'à 25 %. Voir le tableau de rôtissage à convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournie avec l'appareil (certains modèles). Un plat peu profond peut être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est brunie à point, mais pas assez cuite, une petite bande d'aluminium peut être placée pour couvrir la viande et l'empêcher de trop brunir.
- Laisser reposer la viande couverte d'aluminium de 10 à 15 minutes après le retrait du four.

.

Tableau 6: Rôtissage à convection

Viande	Produit	Poids (lb)	Temp. four.(°F)	Temps rôtissage[a] (min par lb)	Temp. interne. (°F)
Boeuf	Côte de boeuf rôtie	4-6	325	25-32 28-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Rosbif faux filet (sans os)	4-6	325	24-32 27-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Surlonge, rosbif, pointe, surlonge (sans os)	3-6	325	25-30 28-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Rôti de filet	2-3	425	15-25	145 (méd/saignant)
Porc	Longe (avec ou sans os) Épaule	5-8 3-6	350 350	15-25 20-30	160 160

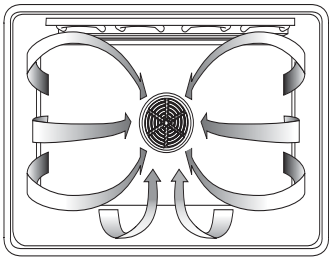
Tableau 6: Rôtissage à convection

Viande	Produit	Poids (lb)	Temp. four.(°F)	Temps rôtissage[a] (min par lb)	Temp. interne. (°F)
Volaille	Poulet entier	3-4	375	14-20	180
	Dinde – non farcie[b]	12-15	325	10-14	180
	Dinde - non farcie[b]	16-20	325	9-13	180
	Dinde - non farcie[b]	21-25	325	6-10	180
	Dinde - poitrine	3-8	325	20-25	170
	Poulet de Cornouailles	1-1 1/2	350	45-75 (temps total)	180

a. Le temps de rôtissage à convection est approximatif et peut varier selon la forme de la viande et est en fonction d'une viande décongelée.
b. La dinde farcie requiert un temps de rôtissage additionnel. La température minimale sécuritaire pour la farce de la volaille est de 165 °F.

Déshydratation

Le mode déshydratation assèche les aliments avec la chaleur d'un élément électrique derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four par le ventilateur à convection. Utiliser pour sécher et/ou préserver fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une température basse optimale (100 °F à 160 °F) tandis que l'air chaud circule pour enlever l'humidité. Le four demeure en circuit pendant 48 heures avant de se mettre automatiquement hors circuit.



Remarque : le brûleur inférieur fonctionne au début de ce mode. Ceci est normal.

Pour de meilleurs résultats :

- Assécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F, les fines herbes à 100 °F. (Voir le tableau de déshydratation pour des exemples).
- Les temps de séchages varient selon l'humidité et le sucre contenus dans l'aliment, le format et les pièces, la quantité à assécher et l'humidité dans l'air. Vérifier au temps minimum de séchage.
- Des grilles de séchage (non comprises) peuvent être utilisées simultanément. Communiquer avec le marchand pour commander les grilles de séchage.
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un livre sur la conservation ou autres pour plus d'information.

Tableau 7: Déshydratation

Aliment	Produit	Préparation	Durée de séchage approximatif (heures)	Vérifier la cuisson
Fruits	Pommes	Mettre dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches 1/4 po	11 à 15	Légèrement pliables
	Bananes	Mettre dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches 1/4 po	10 à 15	Molles, pliables
	Cerises	Laver, sécher à la serviette. Cerises fraîches, enlever le noyau	10 à 15	Pliable, malléable, moelleux
	Oranges pelures et tranches	Tranches de 1/4 po, section de pelure finement pelée	Pelures 2 à 4 Tranches 12 à 16	Pelure sèche et cassante Tranches : pelure sèche et cassante, fruit légèrement humide
	Tranches d'ananas	Sécher à la serviette	En boîte 9 à 13 Frais 8 à 12	Souples et pliables
	Fraises	Laver et assécher à la serviette. Tranches 1/2 po d'épaisseur, extérieur sur la grille	12 à 17	Sèches et cassantes
Légumes	Poivrons	Laver et assécher à la serviette. Enlever la membrane, couper en morceaux de 1 po	16 à 20	Moelleux sans humidité à l'intérieur
	Champignons	Laver et assécher à la serviette. Enlever la tige. Couper en tranches de 1/8 po	7 à 12	Moelleux et secs
	Tomates	Laver et assécher à la serviette. Couper en fines tranches de 1/8 po d'épaisseur, bien égoutter	16 à 23	Sèches et de couleur rouge brique
Herbes	Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et assécher avec un essuie-tout	Sécher à 100 °F 3 à 5 heures	Croustillants et cassants
	Basilic	Utiliser les feuilles de 3 à 4 po du haut. Vaporiser d'eau, secouer pour enlever le surplus et assécher	Sécher à 100 °F 3 à 5 heures	Croustillants et cassants

Pour obtenir de meilleurs résultats avec le tiroir réchaud

Conseils généraux

Voir le tableau du tiroir réchaud pour les réglages recommandés.

- Pour garder différents aliments chauds, régler la température pour celui qui requiert le réglage le plus élevé.
- Placer les aliments nécessitant un réglage plus élevé vers le côté du tiroir et les autres au centre du fond du tiroir.
- Les aliments doivent être à une température supérieure à 140 °F avant d’être placés dans le tiroir. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que craquelins, croustilles, céréales sèches ou assiettes et plats.
- Préchauffer les plats de service tout en préchauffant le four.
- Placer les aliments cuits chauds dans le tiroir dans leur contenant ou un plat résistant à la chaleur.
- L’aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments. NE PAS doubler le tiroir réchaud avec l’aluminium.

- Ne pas utiliser le tiroir réchaud à des fins de rangement. .

Tableau 8: Tiroir réchaud

Aliment	Température	Couvert / non couvert
Bacon	Élevé	Non couvert
Boeuf, médium et bien cuit	Moyen	Couvert
Boeuf saignant	Moyen	Couvert
Petits pains à croûte	Moyen	Non couvert
Pain, petits pains, petits gâteaux	Moyen	Couvert
Biscuits	Moyen	Couvert
Casseroles	Moyen	Couvert
Oeufs	Moyen	Couvert
Poisson, fruits de mer	Moyen	Couvert
Aliments frits	Élevé	Non couvert
Sauce brune, sauce à la crème	Moyen	Couvert
Jambon	Moyen	Couvert
Crêpes	Élevé	Couvert
Tarte à 1 croûte	Moyen	Couvert
Tarte à 2 croûtes	Moyen	Non couvert
Pizza	Élevé	Couvert
Porc	Moyen	Couvert
Pomme de terre cuite	Élevé	Couvert
Pomme de terre purée	Moyen	Couvert
Volaille rôtie	Moyen	Couvert
Légumes	Moyen	Couvert
Assiette	Bas	Non couvert
Assiette avec aliments	Moyen	Couvert

Nettoyage et entretien

Nettoyage - surface de cuisson

Attention:
Ne pas utiliser de nettoyant sur la surface de cuisson chaude. Cela peut causer des émanations et peut être dangereux pour la santé. Les nettoyants chauffés peuvent attaquer la surface et l'endommager.

Attention: tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'un brûleur est mis en circuit. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est en circuit.

Nettoyage quotidien

Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et assécher. Après un déversement, fermer le brûleur et laisser la surface de cuisson refroidir. Nettoyer le brûleur et les ports. Réassembler le ou les brûleurs et vérifier le fonctionner approprié.

Directives de nettoyage

Éviter ces produits

- Nettoyant pour vitre contenant de l'ammoniaque ou du javellisant. Ces ingrédients peuvent égratigner ou tacher la surface de cuisson.
- Nettoyant caustique
- Nettoyant à four comme Easy Off® égratigne la surface
- Nettoyant abrasif
- Les tampons à récurer en métal et éponges à récurer telles Scotch Brite® peuvent égratigner et/ou laisser des marques.
- Tampon à récurer savonneux comme SOS® égratigne la surface.
- Nettoyant en poudre contenant du javellisant peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Nettoyant inflammable comme du liquide à briquet ou WD-40.

Tableau 9: Nettoyage de la surface de cuisson

Pièce/matériaux	Suggestion	Rappels Important
Base du brûleur / fini mat	• Détergent et eau chaude, rincer et assécher. • Tampon en laine d'acier avec savon comme Brillo® ou S.O.S.® Rincer et assécher.	• Nettoyer les ports avec une brosse à dents en poils de nylon. • Ne pas égratigner ni forcer les ouvertures des ports.
Capuchon de brûleur et fini extérieur / porcelaine émaillée	• Eau chaude savonneuse, rincer et assécher complètement. • Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. • Nettoyant abrasif doux tel Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Nettoyant liquide tel Soft Scrub®.	• Réassembler avec soin le brûleur lorsque terminé. S'assurer que le capuchon est bien positionné. • Ne pas utiliser de cure-dents, il peut se briser. • Les déversements acides ou avec sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Ne pas utiliser d'éponge ou essuie-tout mouillé sur la porcelaine chaude. • Ne pas faire tremper les capuchons de brûleurs. • Ne pas laver au lave-vaisselle. • Toujours utiliser le moins de pression possible en appliquant les nettoyants abrasifs. • Ne jamais utiliser de nettoyant pour le four, caustiques ou abrasifs sur l'extérieur de l'appareil.
Boutons de contrôle / plastique ou plaqué nickel (selon de modèle)	• Eau chaude savonneuse, rincer et assécher immédiatement.	• Pour enlever les boutons, régler en position arrêt, puis tirer droit. • Ne pas faire tremper les boutons. • Ne pas forcer les boutons sur la tige de soupape. • Ne pas utiliser de nettoyant abrasifs tels Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Ils peuvent endommager le fini.

Tableau 9: Nettoyage de la surface de cuisson

Pièce/matériaux	Suggestion	Rappels Important
Fini extérieur / acier inoxydable	• Eau chaude et détergent. • Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Poli tel Stainless Stell Magic® pour protéger le fini des taches; rehausse l'apparence. • Tache d'eau calcaire : vinaigre blanc. • Nettoyant abrasif doux : nettoyant liquide Kleen King® pour acier inoxydable, nettoyant acier inoxydable et aluminium Cameo® et Bon Ami®. • Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et autre en autant que la surface est propre et protégée. • Utiliser un chiffon, éponge ou essuie-tout doux. • Essuyer la surface pour éviter les marques d'eau. • Ne jamais laisser les taches ou le sel demeurer sur l'acier inoxydable pendant longtemps. • Frotter légèrement dans le sens des lignes. • Les composés au chlore de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients avant d'utiliser.
Grilles / porcelaine émaillée sur fonte	• Eau chaude et détergent. Rincer et assécher immédiatement. • Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Nettoyant abrasif doux tel Bon Ami®, Soft Scrub®.	• Les grilles sont lourdes, faire attention au moment de les soulever. Placer sur une surface protégée. • Écaillement, éclats, etc. sont dus aux températures extrêmes et aux changements de température rapides. • Les déversements acides ou avec sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Les nettoyants abrasifs utilisés trop souvent ou avec force peuvent marquer l'émail.
Allumeurs / céramique	• Essuyer avec soin à l'aide d'un coton tige humide d'eau, ammoniaque ou un nettoyant non abrasif tel Formula 409®. • Gratter les taches avec un cure-dents.	• Les ports d'allumeurs doivent être propres pour un fonctionnement approprié. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a un déversement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur électronique fait un clic. • Un allumeur humide empêche le brûleur de s'allumer. Pour un bon rendement, les allumeurs doivent être propres et secs. • Enlever toute charpie après le nettoyage.

Nettoyage - four

Nettoyage quotidien

Le nettoyage quotidien à l'intérieur du four n'est pas nécessaire. Lorsqu'il y a accumulation de résidus, utiliser l'autonettoyage tel qu'il est expliqué à Voir “Autonettoyage du four” à la page 37 pour des instructions sur les surfaces et articles spécifiques.

Directives de nettoyage

Éviter ces nettoyants

- Nettoyant à four comme Easy Off® égratigne la surface..

Tableau 10: Nettoyage du four

Pièce	Recommandations
Grilles	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou frotter délicatement avec une poudre ou tampon savonneux tel qu'indiqué. Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords avec un peut d'huile végétale, enlever l'excès.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER À LA MAIN LE JOINT.
Verre	Laver avec du savon et de l'eau ou nettoyant à vitre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever la graisse et les taches tenaces.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou un essuie-tout propre. Éviter nettoyant en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants pour four
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels jus de fruits, lait, tomates avec une serviette sèche. Ne pas utiliser d'éponge/essuie-tout humide sur la porcelaine. Lorsque refroidie, essuyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent à cause de chaleur et des taches
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer dans sens du grain. Nettoyer avec éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec Fantastik® pour acier ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon propre. Enlever taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever décoloration.
Plastique et contrôles	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.

Autonettoyage du four

AVERTISSEMENT :

- Pendant l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent se produire et l'isolation en fibre de verre peut créer une petite quantité de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation en ouvrant une fenêtre ou avec un ventilateur ou une hotte.
- Ne pas obstruer les évents pendant l'autonettoyage. Toujours faire fonctionner selon les instructions données dans ce guide.
- Pour l'autonettoyage, s'assurer que la porte est verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, arrêter le cycle et communiquer avec un centre de service.

Le four est doté d'un autonettoyage qui élimine le labeur manuel. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée pour brûler la graisse et les résidus.

- Ne pas nettoyer les pièces et accessoires à l'autonettoyage du four.
- Il peut y avoir de la fumée et/ou des flamme pendant l'autonettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus dans le four. Si les flammes persistent, fermer le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte et d'essuyer l'excédant.
- La porte du four se verrouille au début de l'autonettoyage.
- L'éclairage ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, bien aérer la cuisine pour aider à éliminer les odeurs associées à l'autonettoyage. Celles-ci s'amenuiseront à l'usage.
- La durée préréglée est de 4 heures. L'appareil peut être réglé pour 3 ou 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin de la durée.
- Lorsque le four est refroidi, le verrouillage de porte se déclenche et la porte peut être ouverte.
- Pour annuler ou arrêter le mode en cours, presser ARRÊT.
- La porte demeure verrouillée tant qu'une température sécuritaire n'est pas atteinte.

Préparation du four pour l'autonettoyage

AVERTISSEMENT

Le joint flexible de porte est nécessaire à l'étanchéité. Ne pas nettoyer, frotter, endommager ni enlever le joint

1. Retirer tout ustensile et casserole.
2. Retirer les grilles. Si elles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini brillant et deviendront foncées. Voir le tableau nettoyage du four.
3. Essuyer tout déversement mou et graisse avec un essuie-tout. L'excès de graisse peut causer des flammes et de la fumée dans le four pendant l'autonettoyage.

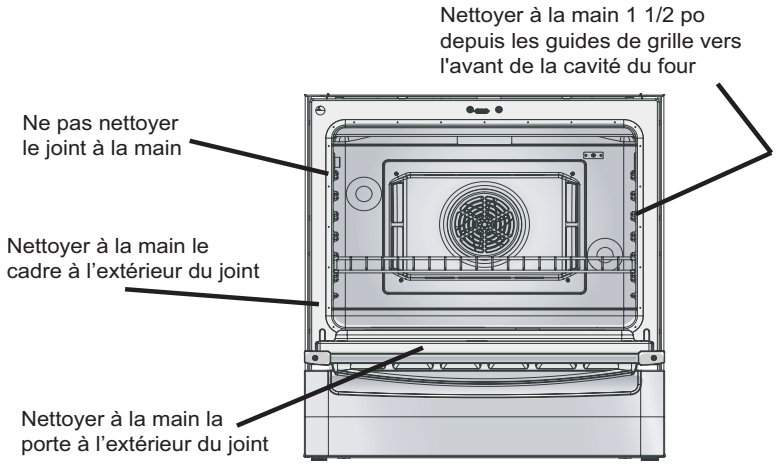

Nettoyer à la main 1 1/2 po depuis les guides de grille vers l'avant de la cavité du four
Ne pas nettoyer le joint à la main
Nettoyer à la main le cadre à l'extérieur du joint
Nettoyer à la main la porte à l'extérieur du joint

Figure 16: Directives de nettoyage

4. Voir l'illustration ci-dessus. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un grattoir en plastique ou un tampon savonneux S.O.S.® pad. Nettoyer le bord de la porte, cadre avant jusqu'à 1 1/2 po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint. Il est conçu pour garder la chaleur pendant l'autonettoyage. Rincer, puis assécher.

5. S’assurer que l’éclairage est hors circuit, que les ampoules et les couvercles sont en place. Ne pas actionner le four sans les ampoules et les couvercles en place.

Important : ne pas utiliser de nettoyants à four de type commerciaux dans le four autonettoyant et sur toute pièce. Ils endommageront le fini ou les pièces.

Régler le mode autonettoyage

1. Presser COOKING MODE.
2. Tourner le bouton jusqu’à ce que AUTONETTOYANT figure. Presser START.
3. La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d’heures, autrement passer à l’étape 4.
4. Presser START. AUTONETTOYANT clignote. Presser START.
5. ENLEVER GRILLE figure à l’affichage pour rappeler d’enlever les grilles.
6. Presser START de nouveau pour actionner l’autonettoyage.

Remarque : la porte se verrouille pas au début du cycle. Le symbole de verrouillage figure à ce moment. Si la porte ne se verrouille pas, presser OFF et ne pas actionner l’autonettoyage. Téléphoner pour le service.

Mise en marche différée de l’autonettoyage

Remarque : l'heure du jour doit être réglée afin que cette option fonctionne adéquatement. Voir " Réglage de la pendule " à la rubrique réglage de la cuisinière.

1. Presser COOKING MODE.
2. Tourner le bouton jusqu’à ce que AUTONETTOYANT figure.
3. Presser START. La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d’heures, autrement passer à l’étape 4.
4. Presser START.
5. Tourner le bouton jusqu’à ce que NETTOYA DIFFERE figure. Presser START.

6. FIN AUTONETTOY figure.
7. Tourner le bouton pour entrer l'heure du jour à laquelle l'autonettoyage s'arrête : régler les heures, presser TIME, régler les minutes.

8. Presser START. L’affichage indique d’enlever les grilles.
9. Presser START. NETTOY DIFFERE figure. L’autonettoyage commence automatiquement à l’heure réglée.

Remarque : en mode autonettoyage différé, la porte se verrouille automatiquement au début du cycle. Le symbole de verrouillage figure à l’affichage.

Remarque : l’éclairage ne fonctionne pas en mode autonettoyage.

Après l’autonettoyage

1. À la fin du temps programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN AUTONETTOY figure. Presser OFF pour effacer.

Remarque : la porte reste verrouillée tant que la température n’est pas sécuritaire.

2. Le mode autonettoyage peut produire de la cendre au fond du four, l’enlever avec un chiffon humide avant d’utiliser le four de nouveau.
3. Essuyer les bords des grilles avec de l’huile à cuisson, enlever l’excès.

Après l’autonettoyage, le four peut être nettoyé de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. Si des taches demeurent, suivre les directives données.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pour enlever la tache.
- Frotter le fini métal dans le sens du grain.
- Utiliser chiffon, éponge ou essuie-tout propres.
- Bien rincer avec un minimum d’eau pour ne pas qu’elle s’égoutte dans les fentes de la porte.
- Assécher pour éviter les marques d’eau.

Nettoyage - tiroir (rangement et rèchaud)

Nettoyage quotidien

Laver à l’eau chaude savonneuse, rincer et assécher.

Entretien

Entretien du la surface

Modèle avec surface en acier inoxydable

Aucun entretien requis autre qu'un nettoyage quotidien décrit à “Directives de nettoyage” à la page 35.

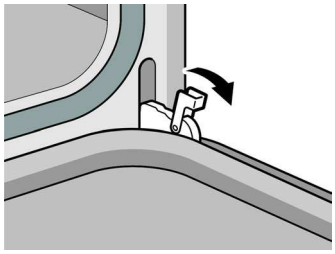
Entretien du four

Retrait de la porte

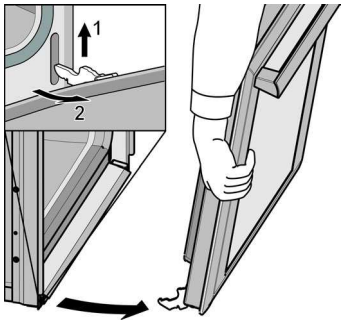
ATTENTION :
Au moment de retirer la porte :

- S’assurer que le four est froid et que l’alimentation au four est hors circuit. Sinon, cela peut causer un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Le devant est en verre. Manipuler avec soin.
- Saisir seulement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée car elle peut basculer dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n’est pas saisie fermement cela peut causer des dommages au produit ou des blessures.
- Pour éviter des blessures avec les fixations de charnières, s’assurer que les deux leviers sont sécuritaires avant d’enlever la porte. Ne pas forcer la porte en l’ouvrant ou en la fermant, la charnière peut s’endommager et causer des blessures.
- Ne pas déposer la porte enlevée sur des objets pointus, cela peut briser le verre. Mettre la porte à plat sur une surface unie et de façon à ce qu’elle ne tombe pas.

Retirer la porte :

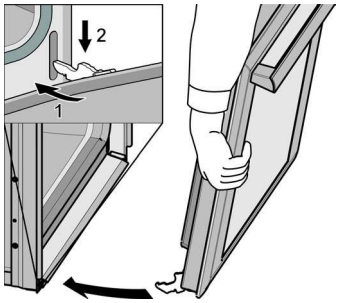


1. S’assurer de lire l’avertissement ATTENTION, ci-contre, avant d’enlever la porte.
2. Ouvrir complètement la porte.
3. Tourner les leviers de charnières vers soi.

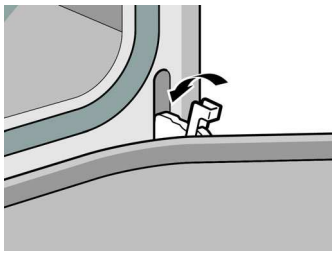


4. En tenant la porte fermement par les côtés, fermer délicatement la porte jusqu’à ce qu’elle arrête aux leviers, environ 30° de la position fermée.
5. Soulever délicatement la porte hors des fentes de charnières. Tenir fermement ; la porte est lourde.
6. Déposer la porte dans un endroit sécuritaire.

Remettre la porte :



1. Tenir la porte fermement avec les deux mains.
2. Tenir la porte à un angle de 30° de la position fermée et insérer les charnières dans les fentes. Il faudra peut-être faire basculer légèrement la porte, avant et arrière, pour bien mettre en place.
3. Il faudra peut-être enlever la porte et la remettre jusqu'à ce que les charnières soient bien en place dans les fentes.



4. Ouvrir la porte complètement pour exposer les charnières, leviers et fentes.
5. Pousser les leviers vers l'avant jusqu'à ce qu'ils soient bien en place dans la fixation.
6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est bien installée. Elle doit être droite et non croche.

Remplacer les ampoules du four

Chaque assemblage comprend une lentille amovible, une ampoule, boîtier de douille fixe en place.

La Douille de l'ampoule est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation électrique principale n'est pas hors circuit.

AVERTISSEMENT

- S'assurer que l'appareil et les ampoules sont froids et que l'alimentation à l'appareil est hors circuit avant de remplacer les ampoules. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles (si équipé) doivent être en place pour utiliser l'appareil.
- Les lentilles (si équipé) servent à protéger les ampoules du bris.
- Les lentilles (si équipé) sont en verre. Manipuler avec soin pour éviter tout bris ; risque de blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

1. Lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus.
2. Mettre hors circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
3. Dévisser la lentille pour l'enlever.
4. Dévisser l'ampoule de la douille.
5. Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électroménagers 40 watts. Éviter de toucher l'ampoule avec les doigts, car les huiles de la main peuvent l'endommager lorsqu'elle devient chaude.
6. Visser l'ampoule.
7. Remettre en circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit)

Service

Avant d'effectuer un appel de service

Utiliser ces suggestions avant d’effectuer un appel de service et éviter des frais de service.

Tableau de dépannage

La surface de cuisson .

Tableau 11: Guide de dépannage pour la surface de cuisson

Probléme de cuisson	Causes possibles et solutions suggérées
Résultats de cuisson inattendus	• L'appareil n'est pas de niveau. Régler les pieds niveleurs. • La casserole n'est pas appropriée. Voir “Guide de sélection de casseroles” à la page 25 pour les conseils sur la façon de diminuer la durée d'ébullition.
L'eau prend du temps à bouillir	• L'ébullition de l'eau varie selon les conditions environnantes. Voir “Bouillir l'eau” à la page 25 pour les conseils sur la façon de diminuer la durée d'ébullition.
Les brûleurs font un clic continuel.	• Le(s) bouton(s) est(sont) en position allumée. Tourner en position OFF ou au réglage désiré.
Les brûleurs font un clic intermittemment.	• De l'humidité s'est accumulée à l'intérieur de l'allumeur. Mettre les brûelurs au plus haut réglage pendant 15 à 20 minutes, puis fermer.
Les brûleurs de surface ne s’allument pas.	• Le gaz est fermé. S’assurer que la soupape d’arrêt de gaz est en position ON et que l’alimentation en gaz à la résidence n’est pas fermée. • L’appareil n’est pas branché sur l’alimentation en gaz. Téléphoner à la compagnie de gaz. • La fiche est mal insérée dans la prise. Câblage résidentiel incorrect. Vérifier la source d’alimentation. Vérifier si l’appareil est mis à la terre avec la bonne polarité. S’assurer que l’appareil est bien branché. • Le coupe-circuit est déclenché. Le vérifier et le réenclencher au besoin. Vérifier et/ou remplacer le fusible. • Les orifices de brûleurs sont obstrués. La surface de cuisson fermée et refroidie, retirer le capuchon de brûleur. Utiliser une brosse à dent en nylon rigide pour enlever les débris. • Capuchon mal enligné. S’assurer que les capuchons sont adéquatement positionnés sur les brûleurs. • Allumeur mouillé, endommagé ou sale. Si mouillé, laisser sécher à l'air. Vérifier s'il y a des aliments brûlés ou de la graisse. Voir les recommandations de nettoyage. Les brûleurs ne s'allument pas si l'allumeur est mouillé, endommagé ou sale.
Flamme non constante ou trop haute ; brûleur difficile à allumerTableau à la page 15	• Les ports du brûleur sont obstrués. Fermer la surface de cuisson et laisser les brûleurs refroidir. Enlever les capuchons et utiliser une brosse à poil en nylon rigide pour enlever tout débris. • Capuchon mal placé. Il doit être adéquatement positionné sur le brûleur. • Capuchon mouillé. Fermer le brûleur et laisser refroidir. Assécher le capuchon et la base.
Flamme non uniforme - utilisateur de gaz LP	• Faire un appel de service.

Le four

Tableau 12: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Le mode four ou la température choisie ou les chiffres choisis ne figurent pas à l'affichage	Bouton tourné trop rapidement. Le tourner plus lentement jusqu'à ce que la température ou le mot approprié figure. Revoir les instructions de réglage de la pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte verrouillée et ne se déclenche pas, même après le refroidissement	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Four ne chauffant pas	Vérifier le coupe-circuit ou fusible de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Four ne cuisant pas uniformément	Au besoin, régler la calibration du four (Voir "Changer le décalage de température du four"). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles. Toujours réduire la température de 25 °F avec le mode cuisson à convection.
Résultats de cuisson non satisfaisants	Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles recommandées. Voir "Tirer avantage du four", page 24 pour plus de détails. Régler la calibration du four, au besoin voir "Changer le décalage de température du four" à la page 15.
Aliments prenant plus de temps à cuire que prévu	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 15.
Aliments trop cuits	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 15.
Résultats de cuisson à convection insatisfaisants	Si cette option est hors circuit, la température doit être diminuée manuellement de 25 °F. Si elle est activée, la température est automatiquement réglée. Voir "Conversion convection automatique marche-arrêt", page 17 plur plus de détails. Voir les tableaux de cuisson pour les positions de grilles, durée de cuisson et choix de casseroles. Régler la calibration du four au besoin, voir "Changer le décalage de température du four" à la page 15.
Température du four trop froide ou trop chaude	Le thermostat nécessite un réglage. Voir "Changer le décalage de température du four". Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 15.
Éclairage ne fonctionnant pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule lâche ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Éclairage restant en circuit	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée. Lorsque la fonction Sabbat est activée, l'éclairage du four demeure en ou hors circuit (selon la sélection) pendant le mode Sabbat.
Couvercle de lentille d'ampoule ne pouvant être enlevée	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone avec une serviette propre et sèche avant d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage à 5 heures. Voir "Préparation du four pour l'autonettoyage" à la page 38.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas adéquatement	S'assurer que l'alimentation électrique est fournie au four. Voir "Concernant la pendule" à la page 13.
Porcelaine écaillée	Lorsque les grilles sont enlevées ou insérées, les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.
« F » et un numéro figurent à l'affichage et il y a un bip	Ceci est un code d'erreur. Presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Réinitialiser au besoin. Si le code demeure et le bip continue, noter le code d'erreur, fermer le four et téléphoner à un technicien qualifié.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une forte odeur à la mise en circuit	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.

Tableau 12: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Le contrôle ne réagit pas lorsque l'on presse la touche	S'assurer que la touche est propre. Presser le centre ; utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage du mode cuisson. Ceci est normal. Modèles à encastrer également doté du ventilateur de refroidissement qui fonctionne pendant chaque mode cuisson.
Le ventilateur se met en et hors circuit pendant le cycle	Le ventilateur à convection se met hors circuit pendant que la porte du four est ouverte. Fermer la porte pour qu'il continue de fonctionner.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage du mode cuisson. Ceci est normal.
Air chaud ou vapeur depuis l'évent du four	Il est normal de voir de la vapeur ou sentir de l'air chaud depuis l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.

Pour obtenir un service ou des pièces

Pour communiquer avec un représentant de service, voir l'information au début du guide. Avoir l'information imprimée sur la plaque signalétique sous la main avant de téléphoner.

Plaque signalétique

La plaque signalétique donne les numéros de modèle et de série. La consulter au moment de faire un appel de service. Elle est située sur le care près du tiroir. Ouvrir le tiroir pour la voir.

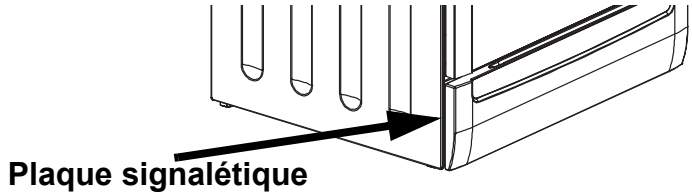


Figure 17: Plaque signalétique

Garantie

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique:

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances dans cet énoncé de garantie limitée s’applique seulement aux Bosch («produit») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté : 1) pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu’en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ; 2) nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu’il n’est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et 3) aux États-Unis ou au Canada et qu’il est demeuré en tout temps dans le pays où l’appareil a été acheté. Les garanties données ici s’appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. Bosch se réserve le droit de demander une preuve d’achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est admissible à l’étendue de cette garantie de produit limitée.

S’assurer de retourner la carte d’enregistrement ; quoiqu’elle n’est pas nécessaire pour la couverture de garantie, cela permet à Bosch de communiquer avec l’utilisateur dans l’éventualité où il y aurait un problème de sécurité ou un rappel de produit.

Durée de la garantie :

Bosch garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de trois-cent-soixante-cinq (365) jours à compter de la date d’achat. La durée commence à la date d’achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrom-

pue pour quelle que raison que ce soit. Les frais de main-d'œuvre et d'expédition sont compris dans la couverture de base.

Réparation/remplacement comme solution exclusive :

Pendant la période de garantie, Bosch ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité deBosch est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; Bosch ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie :

Bosch n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie :

La garantie décrite dans le présent document exclut tout défaut ou dommage non directement relié à Bosch, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit : 1) utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ; 2) mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ; 3) ajustement, modification ou altération de toute sorte ; 4) manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ; 5) usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ; et 6) toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu. En aucun cas, Bosch ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, inclu-

ant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Pour obtenir un service sous garantie :

Pour obtenir un service sous garantie, communiquer avec un centre de service autorisé Bosch.

BSH Home Appliances, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 – 800-944-2904

Contenidos

Acerca de este manual 1
Cómo está organizado este manual 1

Seguridad 1
Instrucciones Importantes de Seguridad 1

Comenzar 7
Partes y accesorios 7
Panel de Control 13
Antes de usar el aparato por primera vez 18

Operación - Parrilla 18
Acerca de la parrilla 18
Operación 19

Operación - Horno 21
Acerca del horno 21
Operación 21

Operación - Cajón Calentador (algunos modelos) 25
Acerca del cajón calentador 25
Operación 26

Sacar el mayor provecho de su aparato 27
Sacar el mayor provecho de su parilla 27
Sacar el mayor provecho de su horno 28
Sacar el mayor provecho de su cajón calentador 35

Limpieza y Mantenimiento 36
Limpieza - Parilla 36
Limpieza - Horno 38
Limpieza - Cajones (almacenamiento y calentador 42
Mantenimiento 42

Servicio 44
Antes de llamar a servicio 44

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene varias secciones:

- La sección *Comenzar* describe las características y el funcionamiento de la estufa, incluyendo una descripción de cómo configurar la estufa y operar el panel de control.
- La sección de *Operación* describe cómo operar cada componente de la estufa.
- La sección *Sacar el Mayor Provecho de su Aparato* incluye información acerca de los modos de operación, tablas para cocinar y consejos para mejorar el desempeño.
- La sección de *Limpieza y Mantenimiento* describe cómo limpiar y cuidar su aparato.
- La sección de *Servicio* incluye consejos para resolver problemas y su garantía.

Antes de usar su estufa, asegúrese de leer este manual. Ponga especial atención a las ***Instrucciones de Seguridad*** al principio del manual.

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

Instalación y Mantenimiento correcto

- Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.
- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.

- Se pueden volcar todas las estufas. Esto puede causar lesiones. Instale dispositivo antivolcadura que se incluye con la estufa. Verifique que los dispositivos antivolcadura estén enganchados. Vea instrucciones de instalación.

Figura 1: Precauciones de volcadura

- Este aparato es solamente para uso residencial normal. No está aprobada para el uso en exteriores. Vea la garantía. Si usted tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- No guarde o use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en o cerca de este aparato. Está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones.
- No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado. Contacte a un proveedor de servicio autorizado.
- No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
- No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Consulte a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier servicio que necesite.
- En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos contínuamente. Si esto sucede durante la autolimpieza, desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
- En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos contínuamente. Desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
- No use el horno sin que la parte inferior del horno esté en su lugar.

Seguridad con el gas

⚠ **ADVERTENCIA: La falta de observar la información en este manual puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.**

No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato

QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS:

- **No trate de encender ningún aparato.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.**

Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

- Pídale al instalador que le muestre el lugar de la válvula de cierre de gas.
- En caso que se apague un quemador y se salga el gas, abra las ventanas y puertas. Espere hasta que el gas se disipe antes de usar el aparato.

- Si usted puede oler gas, su instalador no revisó bien si hay fugas. Cuando las conexiones no quedan perfectamente apretadas, usted puede tener una pequeña fuga o por lo tanto un ligero olor a gas. Encontrar una fuga de gas no es un trabajo que lo debe hacer usted mismo.
- Algunas fugas pueden encontrarse solamente con el control del quemador en la posición ON (Prendida), lo cual debe hacer un técnico de servicio calificado.
- Mantenga los puertos de los ignitores limpios y secos para un desempeño correcto de los quemadores.
- Cuando se apaga un quemador y se escapa el gas, abras las ventanas y puertas. Espere hasta que el gas se haya disipado antes de usar el aparato.
- Durante una falla de electricidad los únicos quemadores que se pueden encender manualmente son los de la parrilla.

Seguridad contra inciendos

- No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.
- Ajuste el control del quemador de tal forma que la llama no se extienda más allá del fondo de la olla.
- Si los materiales adentro de un horno o un cajón calentador llegan a encenderse, mantenga la puerta cerrada. Apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.
- Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Nunca use el aparato para almacenar cosas.
- No permita que el papel de aluminio, plástico, papel o tela tenga contacto con un quemador o rejilla caliente. No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas.
- Si la parrilla está cerca de una ventana, conducto de aire a presión o ventilador, asegúrese que los materiales inflamables como cortinas no alcancen los quemadores o los elementos ya que se podrían encender.
- Siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Nunca deje la estufa sin atención. Los derrames pueden causar humo y grasa derramada puede encenderse.
- ADVERTENCIA – PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA PARRILLA:
  a) Nunca deje las parrillas sin atención cuando cocina a temperaturas altas. Los derrames pueden causar humo y grasa derramada puede encenderse. Caliente aceites lentamente a un calor bajo o mediano.
  b) Siempre prenda la campana cuando cocina con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. Crepas Suzette, Cherries Jubilee, Filete de Pimienta Flameado).
  c) Limpie los ventiladores frecuentemente. No permita que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
  d) Use el tamaño apropiado de ollas. Siempre use utensilios de cocina que sean apropiados para el tamaño del elemento superficial.
- Tenga un extinguidor de fuego apropiado a la mano, junto al horno en un lugar bien visible y con fácil acceso.
- Use bicarbonato de sodio para apagar un incendio alimenticio que no sea de grasa. Nunca use agua para incendios alimenticios.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, échese al piso y dése vueltas de inmediato para apagar las llamas.
- Tenga cuidado que las corrientes de aire como de ventiladores o de ductos de aire no soplen materiales inflamables hacia las llamas o que provoquen que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la olla..
- Cuando sea posible, no opere el sistema de ventilación durante un incendio en la parrilla. Sin embargo, nunca meta la mano al fuego para apagarlo.

Prevención de quemaduras

ADVERTENCIA:
Con el cuidado apropiado, su aparato está diseñado para un funcionamiento seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosa-mente antes de usarlo. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego y lesiones. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.

⚠ **ADVERTENCIA:**
NUNCA cubra cualquier ranura, los agujeros o los pasos en el horno basan o cubren un estante entero con los materiales por ejemplo papel de aluminio. El hacer bloquea tan el aire atraviesa el horno y puede causar el envenenamiento de monóxido de carbono. Las guarniciones del papel de aluminio pueden también atrapar el calor, causando un riesgo de incendios.

- NO TOQUE LAS UNIDADES SUPERFICIALES O LAS ÁREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES - Las unidades superficiales pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades superficiales pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con las unidades superficiales o con áreas cercas de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas superficies están la parrilla y las áreas encarando la parrilla.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO O LAS SUPERFICIES ADENTRO DEL HORNO - Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del aparato pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Estando parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.
- No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno esté caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.
- Siempre prenda la campana cuando cocina con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. Crepas Suzette, Cherries Jubilee, Filete de Pimienta Flameado).
- Cocine con calor alto en la parrilla sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con un calor bajo a mediano para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones severas.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.

- Tenga cuidado cuando cocina alimentos con alto contenido de alcohol (e.g. ron, brandy, whisky) en el horno. El alcohol se evapora a temperaturas altas. Existe el riesgo de un incendio cuando los vapores del alcohol se encienden en el horno. Use solamente cantidades pequeñas de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno con mucho cuidado.

Seguridad para niños

- Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.
- No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado, sentado sobre o colgado de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el aparato, causar su volcadura y lesiones severas.
- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir jugar cerca del aparato, sin importar si se usa el aparato o no.
- PRECAUCIÓN - No almacene cosas de interés para los niños en el aparato, en los gabinetes arriba del aparato o en la parte trasera de éste. Cuando los niños se suben en un aparato para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

PRECAUCIÓN:
No almacene cosas de interés para los niños en el aparato, en los gabinetes arriba del aparato o en la parte trasera de éste. Cuando los niños se suben en un aparato para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

PRECAUCIÓN:
Todos los encendedores chispean cuando se gira cualquier sola hornilla. No toque las hornillas unas de los cuando el cooktop es funcionando.

Seguridad durante la limpieza

- AVISO IMPORTANTE DE SEGURIAD: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de substancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales substancias.
  a) La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono.
  b) El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva.
  c) Se puede minimizar la exposición a estas substancias al:
     1) Proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas.
     2) Proporcionar una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.
     3) Operar la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.
- No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Ropa o esponjas húmedas pueden causar quemaduras de vapor.

- Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá cuando use el modo de autolimpieza. Si la puerta no se cierra, no ejecute la autolimpieza. Contacte al servicio.
- Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.
- Después de un derrame de alimentos, apague el quemador y permita que la parrilla se enfríe. Limpie alrededor del quemador y los puertos del quemador. Cuando termine la limpieza, revise el funcionamiento correcto.
- Evite la acumulación de grasa en el horno.

Seguridad de los utensilios de cocinar

- No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.
- Agarre la olla cuando agite o voltee alimentos. Esto ayuda a evitar derrames y el movimiento de la olla.
- Use ollas de tamaño apropiado. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte del elemento caliente o del quemador al contacto directo y puede causar que se encienda la ropa. Seleccione utensilios con fondos planos que cubran toda la unidad superficial. Este aparato incluye una o más unidades superficiales de tamaños diferentes. La relación correcta entre el utensilio de cocinar y el elemento caliente o el quemador mejora además la eficiencia.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia adentro de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o borde de la parrilla. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá del borde de la olla. Una relación correcta de la olla a la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

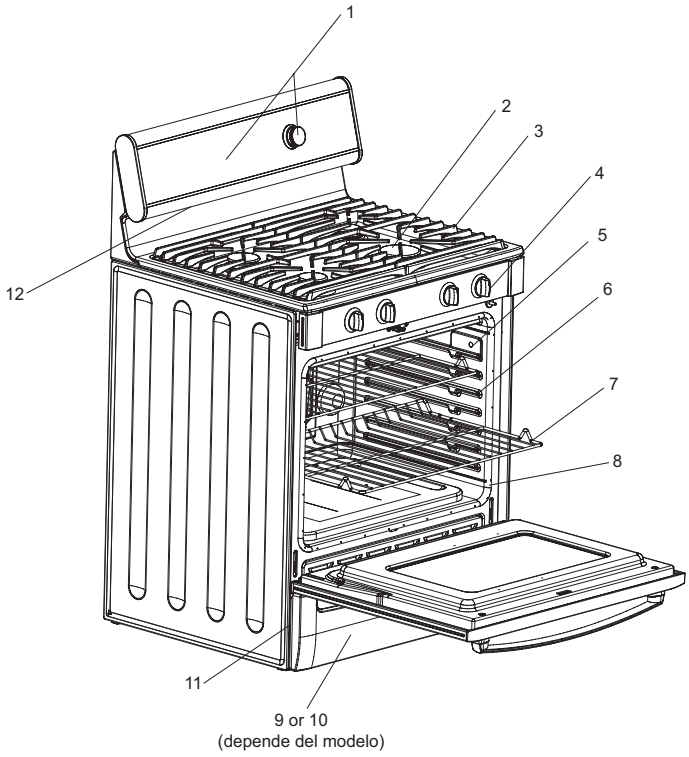
Seguridad de los alimentos

- PRECAUCIÓN: Siga estas pautas para asegurar la seguridad de los alimentos:
    1) NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar el cajón calentador para dorar galletas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
    2) Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener calientes los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
    3) NO caliente los alimentos por más de una hora.

Comenzar

Partes y accesorios

Tabla 1: Partes y accesorios

	#	Artículos
	1	Panel de control y perilla del horno
	2	Tapas de quemadores (4)
	3	Rejillas de quemadores (2)
	4	Perilla de control de la parrilla
	5	Receptáculo para el termómetro (algunos modelos)
	6	Posiciones de rejillas/guías para rejillas
	7	Rejillas del horno, planas (3)
	8	Empaque de la puerta del horno
	9	Cajón de almacenamiento (algunos modelos)
	10	Cajón calentador (algunos modelos)
	11	Placa con No. de Serie y No. de Modelo
	12	Abertura del horno
	13	Antivolcadura (no se muestra)
	14	Rejilla del horno, media (algunos modelos) (no se muestra)
	15	Rejilla del horno, de extensión completa (algunos modelos) (no se muestra)
	16	Bandeja del asador (algunos modelos) (no aparece)
	17	Bloqueo de la puerta del horno (no visible) (no aparece)
	18	Juego de Literatura (no se muestra)
	19	Quemador para asar (parte superior del interior del horno) (no aparece)
	20	Luces del horno (2) (pared trasera del horno) (no se muestra)
	21	Ventilador de convección (pared trasera del horno; no se muestra)

Nota: Para ordenar accesorios adicionales (i.e. bandeja del asador, rejillas de extensión completa), póngase en contacto con servicio al consumidor o un distribuidor cercano a usted.

Quemadores sellados de gas

La parrilla tiene quemadores sellados de gas. Como resultados no hay partes debajo de la parrilla que se deben limpiar, desmontar o ajustar. Los derrames se quedan encima de la parrilla donde son fáciles de limpiar.

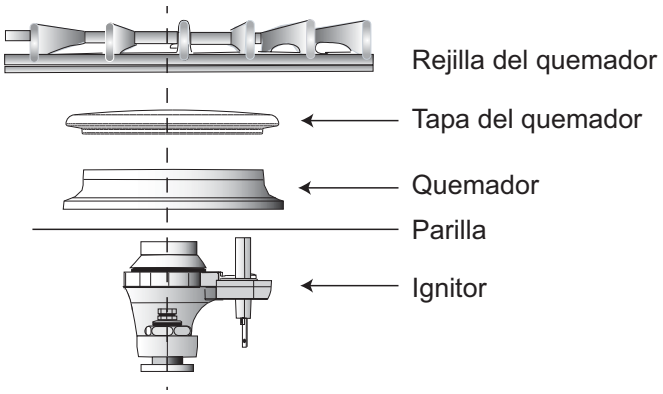


Figura 2: Quemador Lado Derecho - Vista Lateral

Tapas de quemadores

La parrilla tiene cuatro tapas de los quemadores. Empareje el tamaño de la tapa del quemador con el tamaño del quemador. No se pueden intercambiar las tapas de los quemadores.

Asegúrese que la tapa del quemador esté completamente asentada sobre la base del quemador antes de encender el quemador. Si no se coloca bien la tapa del quemador, éste tal vez no se encienda o la llama no se queme completamente. El aparato viene equipado con dos tipos de quemadores. estándar y difusión. Vea las secciones a continuación para más información.

Tapas de quemador de difusión

Dependiendo del modelo el aparato viene equipado ya sea con entre 1 a 4 tapas de quemador de difusión. Estas proporcionan un calor más uniforme, sobre todo cuando cocina a temperaturas más bajas.

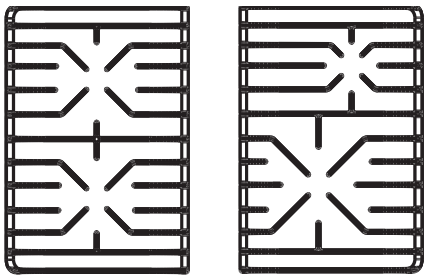
Advertencia: Para evitar destellos, no use la parrilla sin que todas las tapas de los quemadores y las rejillas estén colocadas correctamente.

Rejillas de quemadores

Advertencia: Para evitar destellos de las llamas, no use la parrilla sin que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén posicionadas correctamente. No use ninguna rejilla si le faltan sus patas o si están dañadas.

Hay dos tipos de rejilla de quemador: una para el lado izquierdo de la parrilla y una para el lado derecho. Posiciónelas de tal modo que la abertura circular quede

encima de la tapa del quemador. Las rejillas del quemador deben descansar contra la parrilla. Las patas de hule deben descansar en las muescas en la parrilla.



Lado izquierdo Rejilla del quemador

Lado derecho Rejilla del quemador

Figura 3: Rejillas para modelos autoestables

Ignitor electrónico

La parrilla tiene ignitores electrónicos para encender los quemadores. No hay una llama de piloto. Cada quemador tiene su propio ignitor. Mantearlos cuando hay un derrame de alimentos o cuando el quemador no se enciende a pesar del ruido de chasquido que se oye al prender el ignitor.

Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende un solo quemador. No toque ninguno de los quemadores cuando se está usando la parrilla.

Quemador de alto poder

El quemador de alto poder es el quemador más grande. Se trata del quemador más poderoso de la parrilla. Retiene el calor más tiempo que las tapas de quemadores normales y, a bajas temperaturas, evita que la llama tenga contacto con las ollas. Esto produce un calor suave, más predecible. Use los ajustes de calor bajo en este quemador para hervir a fuego lento cantidades grandes de salsas o caldos. Use los ajustes de alto calor para hervir rápidamente cantidades grandes de agua.

Quemador de precisión

El quemador de precisión es el quemador más pequeño en la parrilla. Sirve muy bien para cocinar cantidades pequeñas de alimentos. Use el quemador para derretir mantequilla o chocolate o para preparar salsas delicadas.

Rejillas del horno

Dependiendo del modelo, la estufa viene equipada con una de las siguientes combinaciones:

- Tres rejillas planas
- Dos rejillas planas y una rejilla de extensión completa
- Dos rejillas planas y una rejilla media

Rejillas planas del horno

Las rejillas están diseñadas con un tope para detenerse antes de salir completamente y para no caerse.

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes cuando el horno está caliente. Si debe sacar la rejilla cuando el horno esté caliente, no toque los quemadores calentadores con los guantes.

Insertar las rejillas en el horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados.

2. Incline la rejilla hacia arriba para encajar el tope en el portarejillas.
3. Cambie la rejilla a una posición horizontal y empújela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

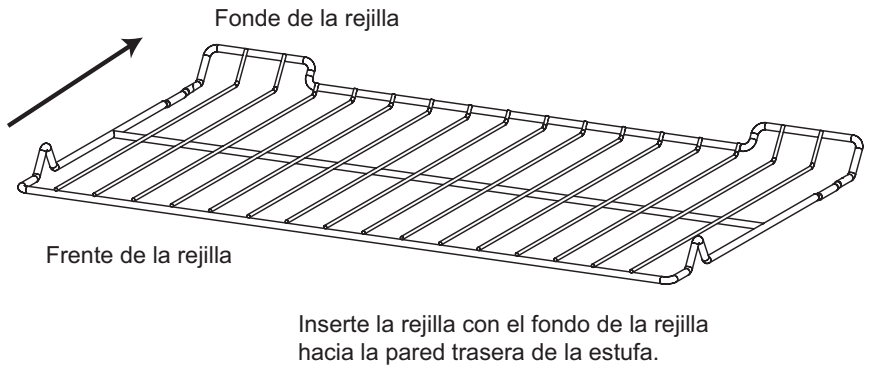


Figura 4: Insertar una rejilla

Sacar las rejillas planas del horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados y jálela hacia usted.
2. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y jálela completamente.

Rejilla de extensión (algunos modelos)

La rejilla de extensión completa permite un acceso más fácil para cocinar alimentos. La sección inferior se extiende igual que la rejilla plana estándar. Sin embargo, la sección superior se extiende más allá de la sección inferior, de este modo acercando los alimentos al usuario.

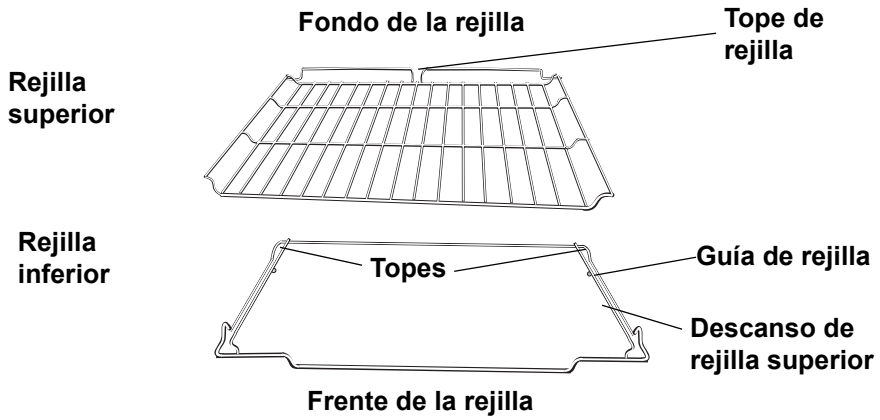


Figura 5: Rejilla de extensión completa

Quitar y Reemplazar

Nota: La rejilla de extensión completa debe estar en la posición cerrada cuando la quiera quitar y reemplazar. Agarre la rejilla completa (ambas secciones).

1. Agarre la sección inferior y jálela hacia usted.
2. Una vez que llegue al tope, agarre la sección superior y jálela hacia usted hasta llegar al segundo tope. Si la rejilla superior no se extiende completamente, no se instaló correctamente. Vuelva a instalarla de modo que el tope de ollas quede en el fondo del horno.

Desmontaje (para limpieza)

Las dos secciones de la rejilla se desarman para facilitar la limpieza.

1. Coloque la rejilla sobre una superficie plana en la posición cerrada con el lado superior hacia arriba.
2. Gire un lado de la rejilla superior hacia usted hasta que salga del tope (bola).
3. Jale la rejilla y sáquela con el lado girado primero.

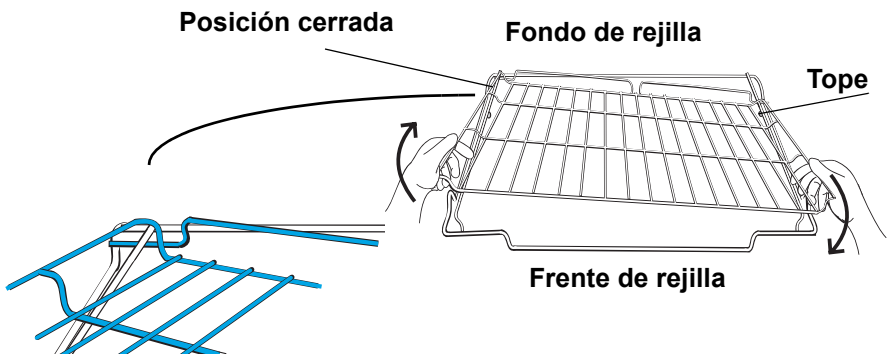


Figura 6: Desmantaje

Reensamblado

PRECAUCIÓN

Siempre verifique que se instale correctamente la rejilla superior después del reensamblado. Los bordes traseros de la rejilla superior deben quedar abajo de la guía en la rejilla inferior. NO descanse simplemente la rejilla superior sobre la inferior.

1. Para reensamblar la rejilla, sostenga la rejilla superior diagonalmente sobre la rejilla inferior.
2. Inserte un lado de la rejilla superior a la posición cerrada.
3. Gire el otro lado hacia el fondo de la rejilla hasta que rebase el tope (bola).
4. Empuje la rejilla completamente hacia adentro.

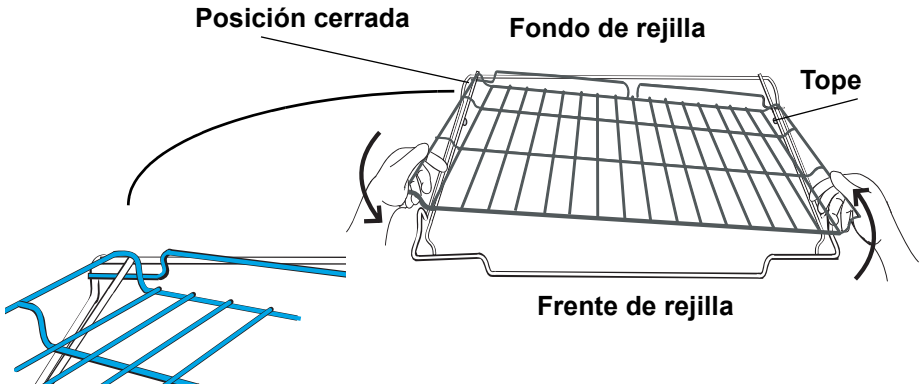


Figura 7: Reensamblado

Limpieza

Limpie las rejillas con agua jabonosa caliente. Séquelas bien. Para suciedades persistentes, use una esponjilla de fibra metálica con jabón. NO limpie las rejillas en el horno de autolimpieza.

Rejilla media del horno (Algunos modelos)

Se puede usar la rejilla media del horno como una simple rejilla plana o como una rejilla de tamaño medio. Con la parte derecha removida de la rejilla, usted puede colocar un artículo grande (como un pavo) en un lado de la rejilla abajo y un artículo más pequeño (como una cazuela) en el otro lado. Se puede colocar un segundo artículo más pequeño en la rejilla media (arriba del primer artículo

pequeño). Esto facilita el acceso a todos los artículos y un mejor aprovechamiento de la cavidad del horno.

Consejo: Se puede usar también la sección removible afuera del horno como un trébedes o una rejilla de enfriamiento.

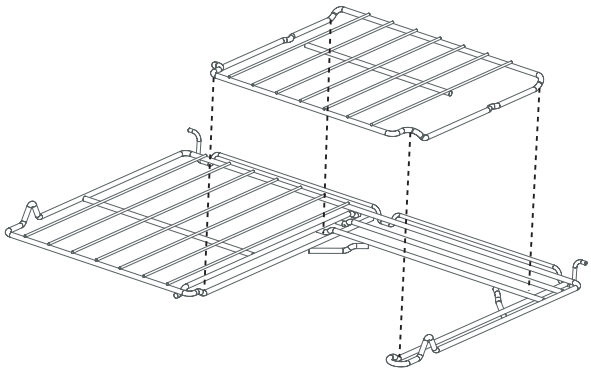


Figura 8: Rejilla media del horno

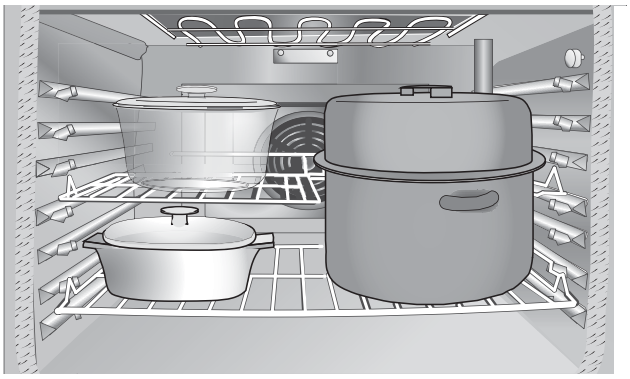


Figura 9: Rejilla media del horno en uso

Piso del horno

Precaución: No coloque los alimentos directamente en el piso del horno. No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno se encuentra debajo de la pantalla arriba del elemento izquierdo trasero. Es normal ver que se salga vapor de la abertura y que se acumule condensación en la consola trasera y la parrilla. Esta área se puede calentar cuando se está usando el horno. No tape la abertura de ventilación para evitar la acumulación de monóxido de carbono. La abertura de ventilación es también importante para circular el aire.

Apagón automático

El horno se apaga automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de la hora está configurado para 24 horas en la sección Seleccionar Funciones).

Autolimpieza

Nuestros hornos incluyen una función de autolimpieza que elimina la labor manual involucrada con la limpieza de su horno.

Indicadores y otras características

Pitido - Señala que se debe ingresar más información o confirma la recepción de una entrada. Un pitido señala además el fin de una función o una falla del horno.

Indicador del fin de ciclo - Se escuchan 3 pitidos consecutivos para indicar cuando termina un modo.

Configuraciones por default - Los modos de cocinar automáticamente seleccionan una temperatura adecuada. Cuando se necesita una temperatura diferente, se puede cambiar ésta.

Símbolo o Número que Parpadea - Señala una configuración incompleta y solicita otro paso o que se oprima START.

Códigos de Números F -Estos códigos aparecen cuando existe un problema con la estufa.

Ventilador de convección

El ventilador de convección opera durante cualquier modo de convección, incluyendo deshidratado. Cuando el horno opera en el modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta. El ventilador de convección sí funciona durante la autolimpieza, aunque no al comienzo del modo.

Nota: En algunos modelos, el ventilador de convección funciona también durante el precalentamiento para el modo de hornear.

Panel de Control

Panel de control del horno

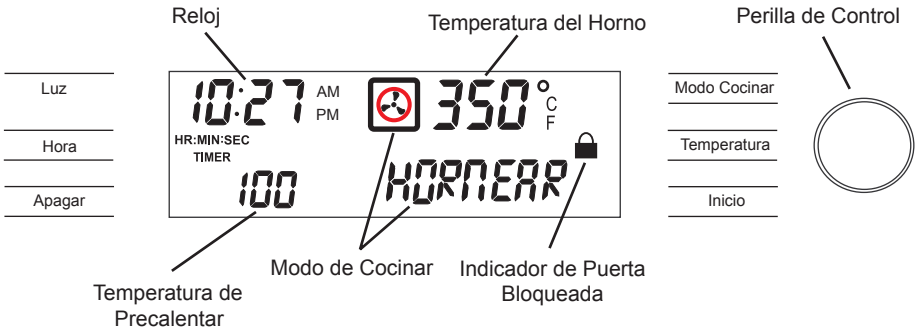


Figura 10: Panel de control del horno

Tabla 2: Panel de control del horno

Reloj – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas. Indica también el cronómetro (timer) y los tiempos asociados con los modos retardados de cocinar y limpiar. Gire la perilla de control para cambiar entre el cronómetro y el reloj en la pantalla. Oprima Time y gire la perilla de control para cambiar la hora del día o el cronómetro. **Modo de cocinar** - Oprima el botón para indicar el modo de cocinar. **Icono del modo de cocinar -** Indica los quemadores de cocinar que están activos para el modo seleccionado. El icono indicará también un ventilador, cuando se usa el ventilador de convección en el modo seleccionado. **Perilla de control** - Se usa para fijar el reloj y los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir. **Luz** - Oprima el botón para prender y apagar la luz del horno. **Indicador de puerta bloqueada** - El icono aparece durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.	**Off (Apagar)** - Oprima el botón para apagar el horno y/o el cajón calentador. **Temperatura del horno** - Indica la temperatura del horno. **Temperatura de precalentar** - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar. **Indicador de sonda** (algunos modelos) - Indica que la sonda está instalada en el horno. La temperatura interna de la carne aparece en lugar de la temperatura de precalentamiento. **Start (Inicio)** - Oprima el botón para completar un comando. **Temperatura** - Oprima el botón para seleccionar la temperatura de cocinar. **Hora** - Oprima el botón para seleccionar la hora. **Timer (Reloj/Cronómetro)** – Hay dos cronómetros - TIMER 1 Y TIMER 2 (RELOJ 1 y RELOJ 2); Cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos. Oprima TIME para acceder a los cronómetros (timers). **Indicador del cajón calentador** - Indica que el cajón calentador está prendido (algunos modelos). Además indica el ajuste del cajón calentador.

Usted controla el funcionamiento de la estufa utilizando los botones y la perilla giratoria y las perillas de control.

Se usan los botones, junto con la perilla giratoria para seleccionar un modo del horno, fijar la temperatura del horno, poner la hora y para configurar su estufa. Para usar un botón, oprima la parte central de ésta con la punta plana de su dedo. Se escuchará un pitido para indicar que se aceptó la selección. Gire la perilla a la posición deseada y oprima Start.

Se usan las perillas para controlar el nivel de calor de los quemadores. Empuje hacia abajo y gírela al símbolo ⚡ para encenderse y luego al ajuste de calor deseado.

Vea las secciones sobre Usar la Parrilla, Usar el Horno y Usar el Cajón Calentador para instrucciones detalladas.

El reloj

Acerca del reloj

- Siempre configure el reloj inmediatamente después de la instalación o una falla de electricidad. Una vez que regresa la corriente, el reloj marca 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.

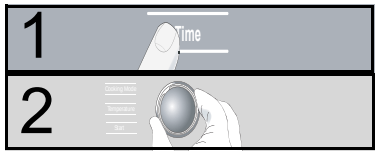
- La hora del reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando está funcionando el cronómetro.
- El horno está configurado para un reloj de 12 horas e indica AM y PM. Para cambiar al reloj a 24 horas, vea “El menú “Select Functions” (Seleccionar Funciones)” en la página 15.
- Si no se termina la operación de poner la hora, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF para detener el pitido.

Poner el reloj

1. Aparecerá RELOJ y los dígitos de la hora parpadean. Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm.
2. Oprima Time (Hora). Aún aparece RELOJ y los dígitos de minutos parpadearán.
3. Gire la perilla. Ajuste los minutos.
4. Oprima Time y el reloj queda configurado.

Nota: Si no se termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF (Apagar).

Cambiar la hora del reloj



1. Oprima Time (Hora). RELOJ 1 parpadea en la pantalla.
2. Gire la perilla para seleccionar RELOJ.
3. Oprima Time y parpadean los dígitos de la hora.
4. Gire la perilla para cambiar las horas.
5. Oprima Time nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. Gire la perilla para cambiar los minutos.
7. Oprima Time nuevamente y el reloj quedará configurado.

   Nota: Para cancelar la selección de la HORA al poner el reloj, oprima OFF (Apagar) en cualquier momento estando en el modo del reloj.

El menú “Select Functions” (Seleccionar Funciones)

SELECCIONAR FUNCIONES es la sección del menú donde ud. puede configurar o cambiar las siguientes opciones de su estufa.

Para acceder al menú SELECC FUNCIONES

1. Oprima y mantenga oprimido el botón MODO DE CONCINAR por cinco (5) segundos. SELECC FUNCIONES aparece en la pantalla.
2. Gire la perilla lentamente a la opción deseada. Habrá un ligero retardo antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla. Gire la perilla lentamente y espere aproximadamente un segundo para ver la siguiente opción en la pantalla.
3. Oprima START (Inicio) para seleccionar la función.
4. Gire la perilla lentamente a la opción deseada y oprima START. Cuando se hayan terminado todos los ajustes para la función, vuelve a parpadear SELECC FUNCIONES.
5. Oprima OFF para salirse del menú SELECC FUNCIONES.

Cambiar el volumen del pitido

Se puede cambiar el volumen del pitido de control de LOW (Bajo) a HIGH (Alto). El volumen por default es Mediano.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca VOLUME (Volumen).
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar el nivel de volumen, Bajo, Mediano o Alto.
5. Oprima Start.

Cambiar la escala de temperatura

El horno ha sido preconfigurado a la escala de temperatura en grados Fahrenheit. La opción le permite cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celsio.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj que aparezca SELECC TEMP F-C.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar grados Fahrenheit (F) o Celsio (C).
5. Oprima Start para aceptar la nueva seleción.

Prender y apagar el reloj

Se puede apagar el reloj en la pantalla. Por default el reloj aparece en la pantalla.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca PANTALLA RELOJ.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar ON (Prender) o OFF (Apagar).
5. Oprima START para aceptar la nueva selección.

DEMO

Acceder al modo de demostración

El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.

ABC

Cambiar el idioma en la pantalla

Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés. El idioma por default es el Inglés. **Nota:** El menú SELECC FUNCIONES aparece solamente en inglés, sin importar el idioma seleccionado.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca el idioma deseado.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
5. Oprima START para aceptar el idioma nuevo.

Bloquear / desbloquear el panel de control del horno

Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad. Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno. Esta función NO bloquea la puerta del horno.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee BLOQUEAR TECLAS.
3. Oprima Start. Aparece BLOQUEAR TECLADO. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado está bloqueado.
4. Para desbloquear los teclados, oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará ABRIR TECLADO.
5. Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.

Cambiar la compensación de la temperatura

Esta opción permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca COMP HORN TEMP.
3. Oprima START. Aparece 0° F.
4. Gire la perilla a la derecha para aumentar la temperatura a +25°F y a la izquierda para disminuir a -25°F. La temperatura cambia en incrementos de 5°F.
5. Oprima START para aceptar el cambio de la temperatura.

Restablecer los ajustes de fábrica

Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú “Select Functions” a los parámetros originales de fábrica (o de default).

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca RESTABL DEFAULT.
3. Oprima START. La pantalla muestra SELECC FUNCIONES.

Poner la opción Sabatina

Acerca de la opción Sabatina

La opción Sabatina es para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados o los Domingos.

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente.
- Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará SABATINO (Sábado) y el icono de HORNEAR. El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.
- Durante el modo Sabatino, sólo el botón OFF (Apagar) funcionará. Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.
- Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará FIN SABATINO. Oprima OFF para regresar a la hora de día.
- El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción esté activada también en el horno.
- NO se puede usar el termómetro para carne durante el modo Sabatino.

Poner la opción sabatina solamente para el horno

1. Verifique que el horno esté apagado.
2. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
3. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca SABBATH OPTION.
4. Oprima START. La pantalla indicará BAKE (Hornear) y la temperatura empieza a parpadear.
5. Gire la perilla para fijar la temperatura del horno.
6. Prenda la luz del horno si así lo desea (oprima LIGHT) (Luz).

Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo Sabatino, según fue seleccionada.

7. Oprima START. El horno comienza después de 5 segundos.

El horno funciona durante 73 horas y luego se apaga automáticamente.

Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador

Nota: El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno.

1. Cambie el cajón calentador al ajuste de calor deseado. Vea "Prender el cajón calentador" en la página 26
2. Verifique que el horno esté apagado.
3. Accesa al menú SELECC FUNCIONES.
4. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca SABATINO OPCIÓN.
5. Oprima START. La pantalla indicará HORNEAR y la temperatura empieza a parpadear.
6. Gire la perilla para fijar la temperatura del horno.
7. Prenda la luz del horno si así lo desea (oprima LIGHT) (Luz).

Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo Sabatino.

8. Oprima START. El horno comienza después de 5 segundos. La opción Sabatina es activada para el cajón calentador y el horno.

El horno y el cajón calentador funcionan durante 73 horas y luego se apagan automáticamente.

Poner la opción sabatina solamente para el cajón calentador

El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno. Vea “Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador” en la página 17.

Cambiar el formato de la hora

Se puede configurar el reloj a un formato de 12 horas o de 24 horas. Por default el reloj del horno tiene el formato de 12 horas.

1. Accesa al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca TIME FORMAT.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar formato de 12 horas o 24 horas.
5. Oprima Start para aceptar la nueva seleción.

Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección

Esta opción convierte automáticamente las temperaturas en empaques o recetas para el uso con el modo de hornear por convección. Por default está “prendido”.

1. Accesa al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca AUTO CONVECT BAKE.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar ON o OFF.
5. Oprima Start para aceptar la nueva seleción.

Antes de usar el aparato por primera vez

- Quite todos los materiales de empaque y la literatura de la estufa. Quite los materiales de empaque en el interior del horno y del cajón calentador.
- Estando fría, limpie con una esponja limpia, húmeda y seque.
- Aplique la crema de limpieza para parrillas de cerámica. Saque brillo con un paño limpio. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el Manual de Uso y Cuidado antes de operar el equipo.

Operación - Parrilla

Esta sección explica cómo operar la parrilla. Vea “Sacar el mayor provecho de su parilla” en la página 27 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con la parrilla.

Acerca de la parrilla

Use la parrilla para aplicaciones superficiales de cocina como hervir, freir, hervir a fuego lento, cocer al vapor y sofreir.

ADVERTENCIA!:
La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono, Benceno, Formaldehído y Hollín. Para minimizar la exposición a estas sustancias, un instalador o agencia certificada debe ajustar los quemadores para asegurar una combustión apropiada. Asegure una buena ventilación con una ventana abierta o use un ventilador o una campana cuando cocina con gas. Siempre opere el aparato de acuerdo a las instrucciones en este manual.

Operación

Ajustar la temperatura de los quemadores

Perilla de control de quemador

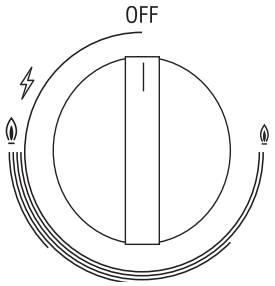


Figura 11: Perilla de control de quemador

Encender el quemador

Empuje la perilla y gírela en sentido contrario del reloj hasta el símbolo ⚡.

Nota: Si no se prende el quemador dentro de cuatro segundos, apague el quemador. Verifique que la tapa del quemador esté puesta correctamente y que el ignitor esté limpio y seco. Si el quemador aún deja de funcionar, vea “Tabla para resolver problemas de la parrilla” en la página 44.

Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende cualquiera de los quemadores. No toque ninguno de los quemadores cuando se está usando la parrilla.

El hecho de no operar las perillas correctamente puede causar lesiones a personas y dañar el aparato.

Encender el quemador durante una falla de electricidad

Se pueden encender los quemadores de la parrilla en forma manual durante una falla de electricidad. Sostenga un cerillo prendido al puerto y gire la perilla a la posición HI (Alto). Espere hasta que se prenda la llama y envuelva todo el quemador antes de ajustar la llama al calor deseado.

Ajustar el tamaño de la llama

Después de prenderlo. gire la perilla en sentido contrario del reloj hasta el tamaño deseado de la llama. Vea “Guía para cocinar” en la página 28 para los ajustes de quemadores recomendados.

Precaución: La llama no debe extenderse más allá del borde de la olla para evitar posibles quemaduras o posibles daños a la olla o el aparato.

Apagar el quemador

Gire la perilla en sentido del reloj a la posición de OFF (Apagar).

Nota: Se puede escuchar un sonido “pop” cuando se apaga el quemador. Este sonido “pop” puede ser más fuerte con gas LP que con gas natural. Esto es normal.

Operación - Horno

Esta sección explica cómo operar el horno. Vea “Sacar el mayor provecho de su parilla” en la página 27 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el horno.

Acerca del horno

Operación

PRECAUCIÓN

No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Ajustar el modo de cocinar y la temperatura

Nota: Para salirse de un modo actual, oprima OFF. (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el modo de cocinar.)

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. SELECT COOK MODE (SELECCIONAR MODO DE COCINAR) parpadeará en el visualizador.
3. Gire la perilla para mostrar el modo de cocinar.
4. HORNEAR parpadea en la pantalla.
5. Cuando no se realiza otro ajuste dentro de 5 segundos, el control emitirá un pitido y parpadea. Cuando esto sucede, oprima START.

6. Gire la perilla para cambiar el modo de cocinar.
7. Oprima START.
8. El modo seleccionado aparecerá en la pantalla, junto con la temperatura de default para ese modo, la cual estará parpadeando.
9. Para seleccionar una temperatura diferente, gire la perilla hacia la derecha o izquierda (en incrementos de 5°) hasta llegar a la temperatura deseada.
10. Oprima START. Si no oprime START, el horno se prenderá automáticamente en 5 segundos.
11. La pantalla alterna entre el modo de cocinar y precalentar.

También aparece la temperatura precalentada, comenzando en 100°F. La temperatura verdadera se incrementa hasta alcanzar la temperatura preestablecida, en cuyo momento el horno emitirá un pitido.

12. Para cambiar la temperatura durante el proceso de cocinar, simplemente oprima temperature. Gire la perilla para seleccionar una temperatura nueva y oprima START.
13. Una vez que haya terminado el horneado, oprima OFF para apagar el horno.

Conversión automática al modo de convección (modelos con horneado por convección)

En el modo de hornear por convección se reduce la temperatura automáticamente 25° F (4° C) de la temperatura indicada en el paquete o la receta. Simplemente ingrese la temperatura indicada en el paquete o la receta cuando ajusta el modo y la estufa calcula la temperatura correcta automáticamente.

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 18 para más detalles.

Cuando se activa la opción de la conversión automática al modo de convección, la pantalla indicará AUTO CONV BAKE. Cuando se apaga la opción, aparecerá CONV BAKE.

Indicador del horno caliente

Después de apagar el horno, la pantalla muestra CALIENTE en lugar del modo de cocinar para indicar que el horno está apagado pero aún está caliente. Cuando la temperatura del horno cae abajo de 176°F (80°C), desaparece CALIENTE de la pantalla.

Usar el cronómetro

Notas:

- Si no termina de configurar el cronómetro, el horno emitirá pitidos en forma periódica como un recordatorio para poner la hora. Oprima OFF para salirse del modo de RELOJ (Cronómetro). (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el cronómetro.)
- Gire la perilla para mostrar la hora del día o más información sobre el modo del horno cuando se usan los cronómetros.

Para configurar el cronómetro:

1. Oprima TIME y RELOJ 1 parpadea en la pantalla.

   Gire en sentido del reloj y RELOJ 2 aparecerá. Seleccione RELOJ 1 o 2, luego oprima TIME. FIJ RELOJ 1 (2) aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.

2. Gire la perilla para fijar los minutos. Si ajusta solamente los minutos, oprima a START. De lo contrario, siga con el paso 4.

3. Oprima TIME nuevamente y las horas parpadean.
4. Gire la perilla para fijar las horas.
5. Oprima TIME nuevamente. Ahora el TIMER (Reloj/Cronómetro) está configurado.
6. Si no oprime TIME o START, el horno comenzará a emitir pitidos y la pantalla del reloj comienza a parpadear.

Cambiar el cronómetro(s)

1. Oprima TIME. RELOJ 1 aparece en la pantalla. Seleccione el RELOJ 1 o 2.
2. Oprima TIME. RESTABL RELOJ 1 (2) aparece en la pantalla. Los dígitos de minutos parpadean.

3. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar los minutos.
4. Oprima TIME nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar las horas.
6. Oprima TIME y el tiempo nuevo está configurado.

Borrar el cronómetro(s)

1. Oprima TIME una vez. RELOJ 1 parpadea.
2. Gire la perilla para seleccionar BORRAR RELOJ 1(2).
   Oprima TIME.
3. Si no oprime el botón de hora, el horno emitirá un pitido y la pantalla sigue parpadeando.
4. Oprima TIME para regresar a la pantalla principal.

Cancelar

Si no termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicamente como recordatorio para ajustar el tiempo. Oprima OFF para salir del modo del Timer (Cronómetro). Seleccionar OFF cuando no está en un modo de configuración apagará el horno.

Usar el modo de cocinar cronometrado o retardado

La opción CONCINAR CRON (Cocinar Cronometrado) cambia el horno a un modo de cocinar para un período de tiempo determinado y luego lo apaga. La opción CONCINAR CRON está disponible para uno de los siguientes modos del horno: Hornear, Hornear de Convección y Tostar de Convección.

- Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea “Cambiar la hora del reloj” en la página 15 para ajustar la hora.
- Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática.
- No se recomienda cocinar en modo retardado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Configurar un modo cronometrado

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. SELECT COOK MODE (SELECCIONAR MODO DE COCINAR) parpadeará en el visualizador.
3. Gire la perilla para mostrar los modos de cocinar.
4. HORNEAR aparece en la pantalla. Para seleccionar otro modo de cocinar, gire la perilla.
5. Oprima START.
6. Gire la perilla para seleccionar la temperatura deseada.

   Nota: Se debe incluir el tiempo que el horno requiere para alcanzar la temperatura en el tiempo configurado para cocinar.

7. Oprima TIME. Aparece HORNEADO CRON en la pantalla.
8. Oprima TIME. FIJAR HORA HORN aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
9. Fije los minutos. Oprima TIME.
10. Las horas parpadean. Fije las horas. Oprima START.
11. HORNEADO CRON aparece en la pantalla y horno comienza a precalentar.

Después de terminar, parpadea FIJ FIN HORN y la estufa emite pitidos. Oprima OFF para borrarlo.

Retardar el inicio de un modo cronometrado

1. Siga los pasos 1 hasta 7 de arriba.
2. Gire la perilla hasta que aparezca HORNEADO RETRAS.
3. Oprima TIME. FIJAR HORA HORN aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
4. Fije los minutos y luego oprima TIME. Las horas parpadean.
5. Fije las horas y luego oprima TIME. FIJAR FIN HORN aparece en la pantalla.
6. Oprima TIME.
7. Use la perilla para ingresar la hora del día cuando el horno deje de cocinar o cuando se apague.
8. Fije las horas y luego oprima TIME.
9. Fije los minutos y luego oprima TIME.

   Nota: El reloj calcula automáticamente la hora del día cuando el modo comienza y termina. El tiempo de cocinar que aparece cuenta en forma regresiva por minuto.

10. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará FIJ FIN HORN (Fin del Horneado Cronometrado) y se escucharán pitidos de recordatorio. Oprima OFF para borrarlo.

    Nota: Saque los alimentos del horno de inmediato después del ciclo terminado para evitar que se cuezan demasiado. Los alimentos que se dejan en el horno seguiran cocinándose aún cuando el ciclo haya terminado.

Para revisar el tiempo de cocinar y el tiempo de detención después de haber fijado un retardo

1. Oprima TIME.
2. Gire la perilla a FIN HORNEAR o TIEMPO HORNEAR.
3. Oprima TIME.

Poner la opción sabatina

Vea “Poner la opción Sabatina” en la página 17.

Usar el termómetro (algunos modelos)

Esta sección explica cómo utilizar el termómetro. Vea “El termómetro (algunos modelos)” en la página 30 para indicaciones, consejos y sugerencias.

Se puede usar el termómetro para determinar el término interno o la temperatura “FINAL” de muchos alimentos, especialmente carnes y aves .

El rango de temperatura para el termómetro es de 135°F a 200°F (57°C a 93°C). Se puede ajustar la temperatura del horno desde 100°F hasta 450°F (38°C hasta 232°C).

Configurar el termómetro

1. Prepare la carne y póngala en la olla para asar (o sobre la rejilla como lo especifica la receta). Inserte el termómetro en la carne. Asegúrese que la sonda no toca cartílagos, grasa, huesos, la rejilla o la olla. Vea “Insertar el termómetro” en la página 30 para instrucciones detalladas.

Nota: No conecte al receptáculo del termómetro hasta insertar correctamente la punta del termómetro en la carne.

2. Coloque la olla con la carne en el horno frío sobre la rejilla recomendada. Ponga el termómetro en el receptáculo. El símbolo del termómetro aparecerá en la pantalla.

Nota: Se puede fijar la temperatura del termómetro solamente cuando el termómetro está instalado en el horno.

3. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) entonces gire la perilla para seleccionar BAKE, CONVECTION BAKE o CONVECTION ROAST. (HORNEADO, HORNEADO DE CONVECCIÓN o ASADO DE CONVECCIÓN).
4. Oprima START. Aparecerá la temperatura del horno por default.
5. Gire la perilla para cambiar la temperatura del horno si es necesario.
6. Oprima START.
7. Gire la perilla para ajustar la temperatura del termómetro (la temperatura final deseada del alimento).
8. Oprima START.

La temperatura seleccionada del horno aparece en la esquina derecha superior de la pantalla.

La temperatura del termómetro aparece en el centro hacia la izquierda del modo de cocinar. Comienza en 80 grados y se incrementa en incrementos de 5°F hasta alcanzar la temperatura prefijada.

El horno queda precalentado cuando suena una vez.

Al alcanzar la temperatura fijada del termómetro, aparece END (Fin) en la pantalla y se apaga el horno.

Cambiar la temperatura del horno usando el termómetro

1. Oprima TEMPERATURA. La temperatura del horno parpadeará.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START dos veces.

Cambiar la temperatura del termómetro

1. Oprima TEMPERATURA. La temperatura del horno parpadeará.
2. Oprima start y PROBE TEMP (TEMPERATURA DEL TERMÓMETRO) parpadeará.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START nuevamente.

Nota: Siempre debe quitar el termómetro del horno cuando termina el proceso de cocinar. El símbolo del termómetro permanecerá en la pantalla hasta quitarlo. No deje el termómetro en el horno durante la autolimpieza. El horno no se autolimpia con el termómetro instalado en el horno.

Operación - Cajón Calentador (algunos modelos)

Esta sección explica cómo usar el cajón calentador. Vea “Sacar el mayor provecho de su cajón calentador” en la página 35 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el cajón calentador.

Acerca del cajón calentador

El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Los ajustes de calor para el cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto.

Especificaciones del cajón calentador

El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Los ajustes de calor para el cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto.

Identificador de partes:

1. Interior del cajón
2. Empaque
3. Bloqueo del riel

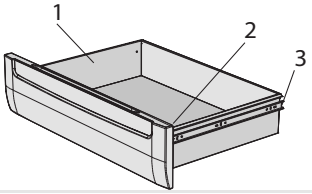


Figura 12: Partes del cajón calentador

Interior del cajón: 25" W x 17" D x 5" H (63.5 cm Ancho x 43.2 cm Profundo x 12.7 cm Alto)

Tamaño de utensilios:

- 2 - platos 9 x 13" Pyrex de 3 cuartos, lado a lado.
- 2 - platos 9 1/2 x 15" Pyrex de 4 cuartos, lado a lado.
- 4 - platos de 10 1/2", sencillo o apilados

- 3 - platos de 11", sencillo o apilados

Ajustes del cajón calentador: El cajón calentador tiene tres ajustes: Bajo, Mediano y Alto. Los iconos abajo aparecen en la pantalla cuando se selecciona el ajuste correspondiente:

Para los ajustes recomendados, vea “Tabla para el cajón calentador” en la página 36.

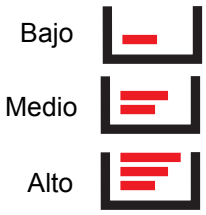


Figura 13: Ajustes del cajón calentador

Operación

PRECAUCIÓN

Siga estas pautas para asegurar la seguridad de los alimentos:

- NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar el cajón calentador para dorar galletas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.

Precaución: Los contenedores de plástico, envolturas de plástico o papel de aluminio pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un contenedor caliente. Si se derrite sobre el cajón calentador, tal vez ya no se puede quitar después.

Precalentar

Para lograr mejores resultados, precaliente el cajón calentador cuando calienta alimentos.

Tiempos para precalentar

- Bajo: 10 minutos
- Mediano: 15 minutos
- Alto: 20 minutos

Prender el cajón calentador

Cuando usa solamente el cajón calentador

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. SELECT COOK MODE (SELECCIONAR MODO DE COCINAR) parpadeará en el visualizador.
3. Gire la perilla para seleccionar CAJÓN CALENTADOR.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de calor.
6. Oprima START.

Cuando usa también el horno

1. Oprima COOKING MODE.
2. Oprima START para seleccionar CAJÓN CALENTADOR.
3. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de calor.
4. Oprima START.

Poner la opción Sabatina

Nota: El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno. Vea “Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador” en la página 17.

1. Ajuste la temperatura deseada en el cajón calentador.
2. Active la opción Sabatina. Vea “Poner la opción Sabatina” en la página 17.

Apagar el cajón calentador

Cuando usa solamente el cajón calentador

1. Oprima OFF.

Cuando usa el cajón calentador y el horno

1. Oprima OFF.
2. Gire la perilla para seleccionar CANCEL CALENTAD, CANCELAR HORNO, o CANCELAR AMBOS.
3. Oprima OFF.

Dorar alimentos viejos, no frescos

- Coloque el alimento en ollas o platos planos.
- Precaliente en Bajo.
- Revise lo crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si se necesita.

Calentar platos y tazones vacíos

- Use solamente platos resistentes al calor.
- Caliente con un ajuste de calor apropiado para el contenedor.
- Revise la temperatura del plato durante el período de calentamiento.
- Ponga los platos vacíos en un cajón calentador frío. No precaliente el cajón antes de colocar los platos adentro.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Sacar el mayor provecho de su parilla

Guía para cocinar con su parilla

Hervir agua

El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Trate de seguir los siguientes consejos para reducir el tiempo de hervir:

- Use una tapa.
- Use una olla con un tamaño apropiado para la cantidad de agua y el tamaño del quemador.
- Seleccione una olla con una base plana (Vea “Guía de selección de los utensilios de cocina” en la página 28 para detalles).
- Escoja una olla de peso mediano (en lugar de una olla pesada).
- Comience con agua que ya está caliente.
- Trate de hervir la menor cantidad de agua necesaria. Los volúmenes más pequeños hierven más rápido que volúmenes grandes.

Ajustes recomendados

Use esta tabla como guía para seleccionar el calor. Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste real depende de:

- tipo y calidad de la olla. Vea “Seleccionar utensilios de cocina”,
- tipo, cantidad y temperatura de los alimentos,
- quemador que se está usando et

- las preferencias del cocinero.

Tabla 3: Guía para cocinar

Usos	Ajustes de calor
Hervir agua	Alto
Freir con sartén, sofreir, dorar carne, freir con mucho aceite	Med-Alto
Freido general, huevos, panqués, hervido lento	Med
Hervir a fuego lento, cocinar alimentos tapados, vaporizar	Med Bajo
Derretir mantequilla y chocolate	Bajo

Guía de selección de los utensilios de cocina

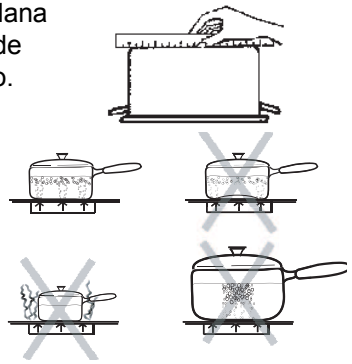
Características de los utensilios

La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.

Comprobar lo plano de sus ollas

Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro.

Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1” (25.4 mm) de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.



Emparejar el diámetro de las ollas con el tamaño de las llamas

La llama debe tener el mismo tamaño o ser más pequeña que el fondo de la olla. No use ollas pequeñas con llamas altas ya que éstas pueden subir por los costados de las ollas.

Coloque ollas muy grandes de tal forma que abarquen dos quemadores de frente al fondo, no de lado a lado.

Tapas muy ajustadas – Una tapa acorta el tiempo de cocinar y agua hierve más rápido al mantener el calor dentro de la olla.

Consejos para los utensilios de cocina

- No use ollas y sartenes con fondos redondos (concavos o convexos), deformados o dentados. Vea los dibujos arriba.
- Asegúrese que el fondo de la olla o del sartén que se está usando esté limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos, suaves.

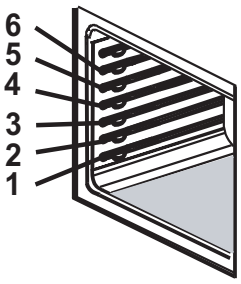
Ollas especiales

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano.

Sacar el mayor provecho de su horno

Guía para cocinar con su horno

Posición de rejillas



- REJILLA POSICIÓN 6 (posición más alta) – para derretir queso, asar alimentos delgados
- REJILLA POSICIÓN 5 – para asar carnes, tostar pan
- REJILLA POSICIÓN 4 – para asar carnes más gruesas
- REJILLA POSICIÓN 3 – para hornear la mayoría de alimentos en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes
- REJILLA POSICIÓN 2 – para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o aves
- REJILLA POSICIÓN 1 (posición más baja) – para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Figura 14: Posiciones de rejillas

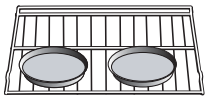
Cocinar con múltiples rejillas

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

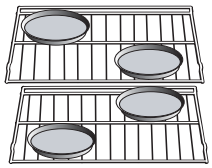
- **Dos rejillas**: Use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- **Tres rejillas**: (para horneado de convección): Use las posiciones 1, 3 y 6.

Colocación de moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1” a 1 ½” (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea el dibujo abajo.



Colocación de moldes en una rejilla



Colocación de moldes en dos rejillas

Figura 15: Colocación de moldes

Moldes para hornear

Aquí hay algunos consejos para cocinar con moldes para hornear:

- Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.
- Metal brilloso, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante.
- Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

Precalentar el horno

Precaliente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un

pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

Nota: No se recomienda precalentar el horno cuando usa el termómetro (algunos modelos). Un horno caliente le impedirá conectar el termómetro al receptáculo y de insertarlo en la carne.

El termómetro (algunos modelos)

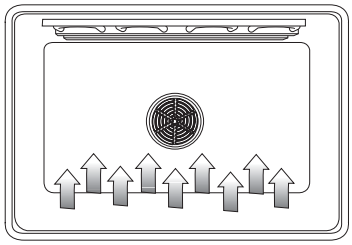
- El horno está bien aislado y el calor retenido seguirá cocinando la carne después de apagar el horno. Por este motivo, saque la carne del horno en cuanto el control pite.
- Puesto que la carne sigue cocinándose después de sacarla del horno, fije la temperatura interna (termómetro) 5-10 grados abajo de la temperatura interna final deseada (excepto: aves). Permita que la carne se enfríe (10 - 20 minutos) antes de cortarla.
- Siempre use el mango del termómetro para insertar y quitarlo. Use una agarradera para quitarlo puesto que el termómetro se calienta.
- Quite el termómetro del horno cuando no se está usando.
- No se puede usar el termómetro con carnes congeladas. Para lograr mejores resultados, descongele las carnes completamente antes de usar el termómetro.

Insertar el termómetro

- Para carnes, inserte la punta del termómetro en la parte más gruesa sin tocar huesos, grasa o cartílagos.
- Para pollos grandes y pavos, inserte el termómetro en la parte más gruesa del muslo interno.
- Para otros alimentos, como asado de carne molida, la punta del termómetro debe quedar en el centro de la parte más gruesa del alimento.

Modos de cocinar del horno

Hornear, Fermentado y Calentar



Hornear es cocinar con aire seco, caliente. El quemador inferior se prende en ciclos para mantener la temperatura del horno. Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados así como para asar carnes.

Nota: Dependiendo del modelo, usted puede escuchar el ventilador de convección mientras el horno está precalentando para el modo de hornear. Esto es normal.

En el modo de fermentar, el horno use el quemador inferior para mantener una temperatura baja para levantar pan.

- La fermentación es el levantamiento de una masa de levadura.
- Las temperaturas para el modo de fermentar son 85° a 110° F (29.4 a 43.3° C). La temperatura por default es 100° F (37.8° C).
- Tape el tazón o la olla ligeramente y use cualquier rejilla que acomode el tamaño del contenedor.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para revisar el levantamiento de la masa.

En el modo de Calentar, el horno use el quemador inferior para mantener una temperatura baja para guardar los alimentos a una temperatura de servir.

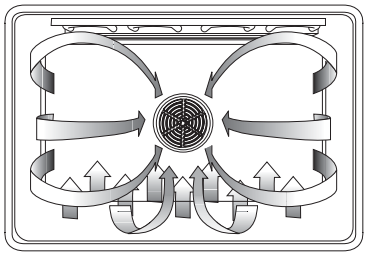
- Use la opción de calentar en el horno para mantener calientes los alimentos hasta que sean servidos.
- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220°F (60° - 104°C). La temperatura por default es 170°F (77°C).
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel aluminio.

PRECAUCIÓN

SIGA ESTAS PAUTAS CUANDO USA EL MODO DE CALENTAR:

- No use el modo de calentar para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.

Hornear de convección



El horneado por convección es similar al horneado. El calor viene del quemador de calentamiento inferior y un elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.

El calor viene del elemento de calentamiento inferior y un tercer elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado de convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección. El modo de horneado de convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas. Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas (dorado más uniforme)
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Habilidad de concinar más alimentos a la vez

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F (4°C). Consulte la tabla para horneado de convección y Conversión automática al modo de convección para más información.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno.

Conversión automática al modo de convección

En el modo de hornear por convección se reduce la temperatura automáticamente 25° F (4° C) de la temperatura indicada en el paquete o la receta. Simplemente ingrese la temperatura indicada en el paquete o la receta cuando ajusta el modo y la estufa calcula la temperatura correcta automáticamente.

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 18 para detalles.

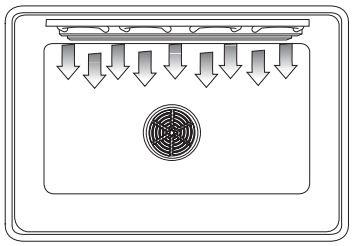
Cuando se activa la opción de la conversión automática al modo de convección, la pantalla indicará AUTO CONV BAKE. Cuando se apaga la opción, aparecerá CONV BAKE.

Tabla 4: Tabla para horneado de convección

Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp.[a] (ºF) (horno precalentado)	Tiempo del Horneado de Convección[b] (min)
Pastel	Glaseado Pastel Bundt Bizcochos	3 2 1	325 325 325	18-21 37-43 39-43
Pay	2 cortezas, fresco, 9” 2 cortezas, fruta congelada, 9”	2 2	350-400 350	45-55 68-78
Galletas	Azúcar Chocolate Chip Brownie	3 3 3	325-350 325-350 325	6-11 10-15 29-36
Panes	Pan de levadura, 9x5 Rollos de levadura Pan rápido, 8x4 Bollos, Panecillos Molletes	2 3 2 3 3	350 350-375 325-350 350-375 400	20-24 14-18 45-55 11-15 16-20
Pizza	Congelada Fresca	3 3	375-425 400-425	23-26 12-15

a. Esta temperatura en esta tabla ha sido reducida por 25°F si la Conversión automática al modo de convección está apagada.
b. Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque y reduzca la temperatura de modo apropiado.

Asar



El asado usa el calor intenso radiado del quemador superior. El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (1” o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos. Siempre ase con la puerta cerrada.

Los beneficios del asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos
- Los alimentos se doran mientras se cocinan

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos. No precaliente por más de 5 minutos.
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4”
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa (algunos modelos)
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (“Tabla para asado”” para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámico como Corningware®.

- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta..

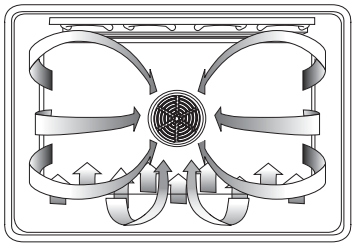
Tabla 5: Tabla para asado

Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Ajustes del Asado	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)[a]	Tiempo Lado 2 (min)[a]
Res	Filete (3/4” - 1”) Vuelta y Vuelta Medio Bien Cocido Hamburguesas (3/4” - 1”) - Bien Cocidas	 5 5 5 5	 alto alto alto alto	 145 160 170 160	 6-7 7-8 8-9 9-11	 5-6 6-7 7-9 8-10
Aves	Pechuga (con hueso)	4	bajo	170	18-20	18-19
Puerco	Chuletas (1”) Salchicha - fresca Rebanadas de jamón (1/2”)	4 3 5	alto alto alto	160 160 160	8-9 7-9 5-6	7-8 6-8 5-6
Mariscos	Filetes de pescado (1”) con mantequilla	5	bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	12-14	No voltear
Pan	Pan de ajo (1”) , rebanadas	5	alto	N/A	2-4	No voltear

a. Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar. Los tiempos se basan en la cocina con un pre-calentado asa.

Tostar de convección

El tostado de convección usa el calor del quemador inferior y del elemento detras del pared trasera. El calor está también circulado por el ventilador de convección. El resultado es un término más crujiente en el exterior que atrapa los jugos. El modo de tostado de convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.



Los beneficios del tostado de convección:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el tostado/horneado normal
- Un dorado uniforme

Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla para asado de convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas.
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con la estufa (algunos modelos). También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del pecho para evitar que se dore demasiado.

- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio 10 - 15 minutos.

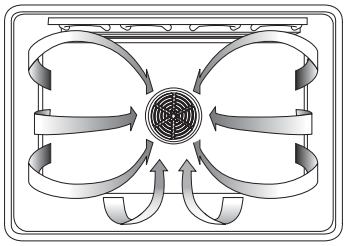
Tabla 6: Tabla para tostado de convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno (°F)	Tiempo Tostado[a] (min por lb)	Temperatura Interna (°F)
Res	Costillas	4-6	325	25-32 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rib eye (sin hueso)	4-6	325	24-32 27-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rump, eye, tip, sirloin (sin hueso)	3-6	325	25-30 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Lomo suave	2-3	425	15-25	145 (vuelta y vuelta)
Puerco	Lomo (con o sin hueso) Hombro	5-8 3-6	350 350	15-25 20-30	160 160
Aves	Pollo - entero Pavo - sin relleno[b] Pavo - sin relleno[b] Pavo - sin relleno[b] Pechuga de pavo Codorniz	3-4 12-15 16-20 21-25 3-8 1-1 1/2	375 325 325 325 325 350	14-20 10-14 9-13 6-10 20-25 45-75 (tiempo total)	180 180 180 180 170 180

a. Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne.
b. Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F (74°C).

Deshidratado

El modo de deshidratado seca con calor de un elemento eléctrico detrás de la pared trasera del horno. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección. Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especies. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100° F - 160° F) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad. El horno se quedará prendido por 48 horas antes de apagarse en forma automática.



Nota: El quemador inferior funciona al principio de este modo. Esto es normal.

Para lograr mejores resultados:

- Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F. Seque especies a 100°F. (Consulte la tabla de deshidratado para ver ejemplos).
- Los tiempos de secado varían debido a la humedad y el contenido de azúcar en el alimento, el tamaño de las piezas alimenticias, la cantidad de alimentos que se están secando y la humedad en el aire. Revise los alimentos cuando llegue al tiempo mínimo de secado.
- Se pueden usar múltiples rejillas de secado (no incluidas) al mismo tiempo. Para obtener rejillas adicionales de secado, contacte a su distribuidor.
- Trate frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.

- Consulte un libro de conservación de alimentos, la Oficina Cooperativa del condado o una librería para obtener información adicional.

Tabla 7: Table para deshidratado

Alimento	Artículo	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado* (hrs)	Prueba del Terminado
Frutas	Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼	11-15	Ligeramente flexible
	Plátanos	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	10-15	Suave, flexible
	Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, sacar los huesos	10-15	Cáscara/Naranja: seca y frágil
	Cáscara/trozos de naranja	Trozos de naranja de ¼"; se debe pelar ligeramente la parte de la cáscara de la naranja	Cáscara: 2-4 Trozos: 12-16	Trozos de Naranja: las cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda ligeramente húmeda
	Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: 9-13 Fresco: 8-12	Suave y flexible
	Fresas	Lavar y secar con toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) sobre la rejilla	12-17	Seco y frágil
Verduras	Chiles	Lavar y secar con toalla.Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aproximadamente 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
	Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de 1/8"	7-12	Duro y seco
	Jitomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delgadas, grosor de 1/8", drenar bien	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especies	Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 100° F por 3-5 horas	Crujiente y frágil
	Basil	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir de encima la humedad y secar a golpecitos.	Secar a 100° F por 3-5 horas	Crujiente y frágil

Sacar el mayor provecho de su cajón calentador

Consejos generales

Consulte la tabla del cajón calentador para los ajustes recomendados.

- Para mantener varios alimentos diferentes calientes, fije la temperatura de acuerdo al alimento que necesita el mayor calor.
- Coloque el alimento que necesita el mayor calor en el costado del cajón y el alimento que necesita menos calor en el centro del cajón.
- Los alimentos deben estar a la temperatura de servir (arriba de 140°F) antes de colocarlos en el cajón calentador. NO use el cajón para calentar alimentos fríos excepto para dorar galletas, papas fritas y cereal seco o para calentar platos.
- Precaliente el plato vacío mientras precalienta el cajón.

- Coloque los alimentos calientes, cocidos en sus contenedores originales en los cuales se cocieron o en un plato térmico.
- Se pueden tapar los alimentos con papel de aluminio; Sin embargo NO forre el cajón calentador con papel de aluminio.
- No use el cajón calentador para almacenar cosas.

Tabla 8: Tabla para el cajón calentador

Alimento	Temperatura	Tapado / Destapado
Tocino	Alta	Destapado
Res, medio y bien cocido	Med	Tapado
Res, vuelta y vuelta	Med	Tapado
Pan, rollos duros	Med	Destapado
Pan, rollos suaves, pastelitos	Med	Tapado
Panecillos	Med	Tapado
Cacerolas	Med	Tapado
Huevos	Med	Tapado
Pescado, mariscos	Med	Tapado
Alimentos fritos	Alta	Destapado
Salsa gravy, salsa cremosa	Med	Tapado
Jamón	Med	Tapado
Panqués	Alta	Tapado
Pays, una corteza	Med	Tapado
Pays, dos cortezas	Med	Destapado
Pizza	Alta	Tapado
Puerco	Med	Tapado
Papas, horneadas	Alta	Tapado
Papas, puré	Med	Tapado
Pollo, rostizado	Med	Tapado
Verduras	Med	Tapado
Platos	Baja	Destapado
Plato con alimento	Med	Tapado

Limpieza y Mantenimiento

Limpieza - Parilla

Precaución:
No use ningún limpiador en la parrilla mientras que la superficie esté caliente; Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar la superficie.

Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende cualquiera de los quemadores. No toque ningún quemador cuando se está usando la parrilla.

Limpieza diaria

Limpie con agua jabonosa, caliente; Enjuague y seque. Después de un derrame de alimentos, apague el quemador y permita que se enfríe la parrilla. Limpie alrededor del quemador y los puertos del quemador. Vuelva a ensamblar el quemador(es) y compruebe el funcionamiento correcto.

Indicaciones para la limpieza

Evitar estos limpiadores

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos
- Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40

.

Tabla 9: Tabla para cuidar la parrilla

Parrilla Parte/Material	Técnica(s) sugerida(s)	Indicaciones importantes
Base del quemador / acabado mate	• Detergente y agua caliente, enjuagar y secar. • Esponjillas de fibra metálica con jabón como Brillo® o S.O.S.®. Enjuagar y secar.	• Limpiar los puertos con un cepillo de dientes duro para limpiar las aberturas de los puertos. • No rayar o raspar las aberturas de los puertos.
Tapas de los quemadores y acabado exterior/ Esmalte de porcelana	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. • Detergentes poco abrasivos como Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Detergentes líquidos como Soft Scrub®.	• Volver a ensamblar cuidadosamente el quemador cuando termine. Verificar que la tapa del quemador esté sentada correctamente. • No usar un palillo, se puede romper. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • No usar una esponja o toalla húmeda con porcelana caliente. • No remojar las tapas de los quemadores. • No lavar en una lavavajillas. • Siempre aplicar mínima presión con detergentes abrasivos. • Nunca usar detergentes para horno, agentes de limpieza cáusticos o agentes de limpieza abrasivos en el exterior de la estufa.
Perillas de control / Plástico o niquelada (depende del modelo)	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato	• Para quitar las perillas, ponerlas en la posición Off (Apagado) y jalarlas. • No remojar las perillas. • No forzar las perillas sobre el eje de la válvula. • No usar cepillo o detergentes abrasivos como BonAmi®, Ajax®, o Comet®. Estos pueden dañar el acabado permanentemente.

Tabla 9: Tabla para cuidar la parrilla

Parrilla Parte/Material	Técnica(s) sugerida(s)	Indicaciones importantes
Acabado exterior / Acero inoxidable	• Agua caliente y detergente • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Pulido como Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre casero. • Detergentes poco abrasivos: Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®, limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Bon Ami®. • Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®.	• El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie se mantiene limpia y protegida. • Usar paños limpios, suaves, esponjas o toallas de papel. • Secar el área para evitar manchas de agua. • Nunca permitir que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. • Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revisar los ingredientes en la etiqueta.
Rejillas de quemadores/ Esmalte de porcelana sobre hierro fundido	• Agua caliente y detergente. enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos como Bon Ami® o Soft Scrub®.	• Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levanta. Ponerlas sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia o con mucha fuerza pueden dañar el esmalte con el tiempo.
Ignitores / Cerámica	• Limpie bien con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoniaco o un limpiador no abrasivo como Formula 409®. • Quite la mugre cuidadosamente con un palillo.	• Mantenga limpios los puertos de los ignitores para un desempeño correcto. Es necesario limpiar estos puertos cuando hay un derrame de alimentos o cuando el quemador no se quiere encender a pesar del clic que se escucha de los ignitores electrónicos. • Un ignitor húmedo prevendrá que el quemador se encienda. Mantenga limpios los puertos de los ignitores para un desempeño correcto de los quemadores. • Quite cualquier pelusa que quede después de la limpieza.

Limpieza - Horno

Limpieza diaria

No es necesario limpiar el interior del horno todos los días. Cuando se acumulan suciedades, use la función de autolimpieza como se explica en “Autolimpiar el horno” en la página 39. Vea “Guía de limpieza del horno” en la página 39 para instrucciones acerca de superficies y artículos específicos.

Indicaciones para la limpieza

Evitar estos limpiadores

- No use limpiadores cáusticos como Easy Off®. Pueden dañar la superficie.

Tabla 10: Guía de limpieza del horno

Parte	Recomendaciones
Rejillas	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador (Hornos) según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brilloso y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE A MANO.
Vidrio	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, esponjillas de fibra metálica y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Plástico y Controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Autolimpiar el horno

ADVERTENCIA:

- Durante la eliminación de suciedades en el modo de autolimpieza se pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono y el aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas substancias, siempre proporcione una buena ventilación con una ventana abierta o use una campana o un ventilador.
- No debe tapar las aberturas de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. Siempre opere el aparato de acuerdo a las instrucciones en el manual.
- Cuando el horno está en el modo de autolimpieza, asegúrese que la puerta está cerrada y que no se puede abrir. Si la puerta no cierra, detenga la autolimpieza y contacte a un centro de servicio.

El horno incluye una función de autolimpieza que elimina el trabajo manual de limpiar su horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- No limpie partes o accesorios en el horno de autolimpieza.
- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- La puerta del horno se bloqueará al comienzo del ciclo.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.
- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el horno se enfría tras la limpieza, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir ésta.
- Para cancelar o parar la autolimpieza mientras opera el modo, oprima OFF.
- No se podrá abrir la puerta hasta que el horno alcance una temperatura segura.

Preparar el horno para la autolimpieza

ADVERTENCIA

Se necesita un empaque flexible de la puerta para un buen sellado. No limpie, frote, dañe o quite el empaque.

1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brilloso permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea “Guía de limpieza del horno” para el cuidado correcto.
3. Limpie suciedades muy grandes, restos de alimentos y grasa con toallas de papel antes de iniciar la autolimpieza del horno. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante autolimpieza.

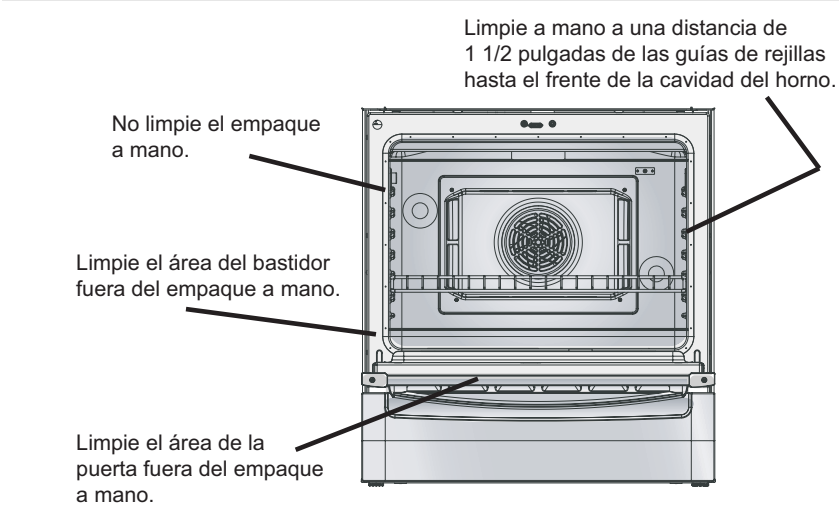

Limpie a mano a una distancia de
1 1/2 pulgadas de las guías de rejillas
hasta el frente de la cavidad del horno.
No limpie el empaque
a mano.
Limpie el área del bastidor
fuera del empaque a mano.
Limpie el área de la
puerta fuera del empaque
a mano.

Figura 16: Pautas para la limpieza

4. Revise la ilustración arriba. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego séquelas.

5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.

Importante: No se deben usar Limpiadores Comerciales para Hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.

Poner el modo de autolimpieza

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START. AUTOLIMPIEZA parpadea. Oprima START.
5. QUITAR REJILLAS aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno.
6. Oprima START nuevamente para iniciar la autolimpieza.

Nota: La puerta se cierra al comienzo del ciclo; El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. Si la puerta no se bloquea, oprima OFF y no use la autolimpieza; llame por teléfono para servicio.

Retardar el arranque de la autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección “Poner el Reloj” en “Preparar su Estufa”.

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla hasta que aparezca el modo LIMP RETRASADO. Oprima START.

6. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla.
7. Gire la perilla para ingresar la hora del día que quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima time, fije los minutos.
8. Oprima START. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas.
9. Oprima START. La pantalla muestra LIMP RETRASADO. La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.

Nota: En el modo de autolimpieza, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al comienzo del ciclo. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Nota: Las lámparas del horno no funcionan en el modo de autolimpieza.

Después de la autolimpieza

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla. Oprima OFF para borrarlo.

Nota: La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.

2. El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
3. Limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

Después de la autolimpieza se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar sin ningún problema. Cuando se queda alguna suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan en esta página.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.

Limpieza - Cajones (almacenamiento y calentador)

Limpieza diaria

Lave con agua caliente, jabonosa, enjuague y seque.

Mantenimiento

Mantenimiento de la parilla

Modelos con parrillas de acero inoxidable

No se requiere un mantenimiento especial diferente de la limpieza diaria que se describe en “Indicaciones para la limpieza” en la página 37.

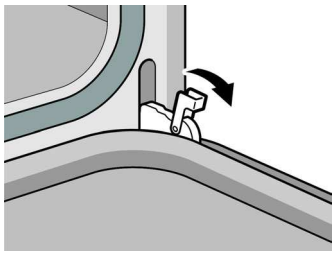
Mantenimiento del horno

Quitar la puerta del horno

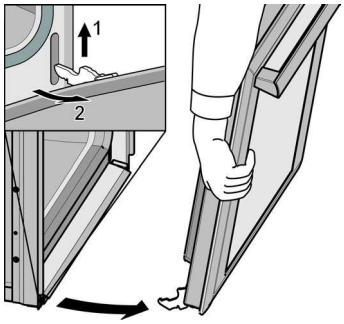
PRECAUCION:
Al quitar la puerta.

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De lo contrario puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio. Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o dañar el producto.
- Para evitar lesiones de un soporte de bisagra que se cierra de repente, asegúrese que ambas palancas estén fijadas en sus lugares antes de quitar la puerta. No aplique fuerza para abrir o cerrar la puerta - Se puede dañar la bisagra y causar lesiones.
- Después de quitar la puerta no la ponga sobre objetos filosos o con picos ya que se puede romper el vidrio. Ponga la puerta sobre una superficie plana, suave, y de tal modo que no se puede voltear.

Para quitar la puerta del horno:

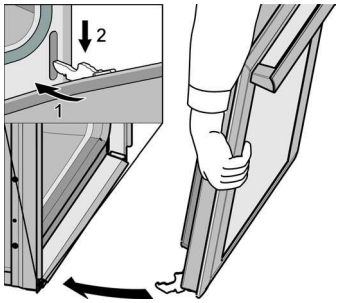


1. Asegúrese de leer la PRECAUCION previa antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee las palancas en las bisagras hacia si mismo.

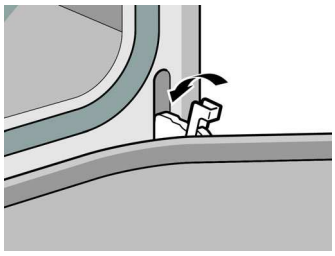


4. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos lados y usando ambas manos, cierre la puerta ligeramente hasta que se detenga contra las palancas, aprox. 30º de la posición cerrada.
5. Levante la puerta y sáquela cuidadosamente de las ranuras para las bisagras. Sosténgala bien; la puerta está pesada.
6. Guarde la puerta en un lugar seguro y estable.

Para reemplazar la puerta del horno:



1. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos manos.
2. Sostenga la puerta a un ángulo de 30º de la posición cerrada e inserte las bisagras en las ranuras.
   Tal vez debe mover la puerta ligeramente hacia adelante y atrás para asentar la pata de la bisagra.
3. Tal vez es necesario volver a quitar e instalar la puerta hasta que las bisagras estén bien sentadas en las ranuras.



4. Abra la puerta completa-mente para exponer las bisagras, palancas y ranuras.
5. Empuje las palancas hacia adelante y abajo hasta asentarse en el soporte.
6. Cierre y abra la puerta lentamente para asegurarse que se instaló correctamente. La puerta debe estar recta, no chueca.

Reemplazar una lámpara del horno

Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco así como un casquillo fijo.

El portalámparas tiene corriente cuando se abre la puerta y no se apaga primero la fuente de alimentación principal.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes (si se incluyen) deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta

1. Lea la ADVERTENCIA de arriba.
2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
3. Desatornille el lente y sáquelo.
4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
5. Reemplace el foco por uno nuevo. Use un foco de 40 Watt aprobado para aparatos electrodomésticos. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
6. Vuelva a atornillar el lente.
7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).

Servicio

Antes de llamar a servicio

Use estas sugerencias antes de solicitar servicio para evitar gastos innecesarios.

Tablas para resolver problemas

La parrilla

Tabla 11: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los resultados de cocinar no son como se esperaba.	• La parrilla no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa. • La olla no es del tipo o tamaño recomendado. Vea “Guía de selección de utensilios de cocina”.
El agua tarda demasiado para hervir	• El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Vea “Hervir agua” en la página 27 para consejos sobre cómo disminuir el tiempo de hervir.
Los quemadores hacen clic continuamente.	• La perilla(s) está en la posición “encender”. Gire la perilla(s) a la posición “OFF” (apagado) o al ajuste de la llama deseado.
Los quemadores hacen clic intermitentemente.	• Se acumuló humedad adentro del ignitor. Cambie ambos quemadores delanteros al ajuste de calor más alto por 15-20 minutos y luego apáguelos.

Tabla 11: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
No se prenden los quemadores de la superficie.	• El gas está apagado. Asegúrese que la válvula de cierre del gas esté en la posición ON y que el suministro de gas a la casa no esté cerrado. • La unidad no está conectada al suministro de gas. Llame al provedor de gas. • El cable no está bien enchufado en la tomacorriente. Mal cableado en la casa. Revise la fuente de alimentación. Verifique que la unidad esté aterrizada con la polaridad correcta. Asegúrese de enchufar la unidad. • Se bajó el cortacircuito. Revise el cortacircuito y súbalo si es necesario. Revise y/o reemplace el fusible. • Los puertos de los quemadores están tapados. Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de los quemadores. Use un cepillo de dientes de nylon para sacar los residuos a través de los puertos de los quemadores. • Tapa de quemador mal alineada. Verifique que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente sobre los quemadores. • El ignitior está húmedo, dañado o sucio. Revise si el ignitor tiene humedad. En caso afirmativo, permita secarse al aire antes de usarlo. Revise si hay alimentos o grasa quemada.
La llama es poco uniforme y muy alta, es difícil encender el quemador	• El quemador no se enciende cuando el ignitor está húmedo, dañado o sucio.Los puertos de los quemadores están tapados. Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de los quemadores. Use un cepillo de dientes de nylon para sacar los residuos a través de los puertos de los quemadores. • Tapa de quemador mal alineada. Verifique que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente sobre los quemadores. • Se mojó el quemador. Apague el quemador, deje que se enfríe y seque la tapa y la base del quemador cuidadosamente.
Llama poco uniforme - usuarios de gas LP / embotellado.	• Llama al servicio.

El horno

Tabla 12: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando ponga el reloj, el cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme	Ajuste la calibración si es necesario (Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 16). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas por 25°F (4°C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
Los resultados de hornear no son como se esperaba	Consulte las tablas de cocinar para la posición de rejilla recomendada. Vea “Sacar el mayor provecho de su horno” en la página 28 para consejos y sugerencias. Ajuste la calibración del horno si es necesario (vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 16).
Los alimentos necesitan más tiempo que esperado para cocinarse	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 16.

Tabla 12: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los alimentos están recocidos	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” on page 17.
Los resultados del horneado por convección no son como se esperaba	Si la opción de la conversión automática al modo de convección está apagada, se debe reducir la temperatura manualmente 25°F (4°C). Si la opción está activada, la temperatura queda automáticamente ajustada. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 18 para más información. Consulte las tablas de cocinar y los consejos para ver las posiciones de las rejillas, los tiempos de hornear y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 16.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 16.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas. Cuando se activa la opción Sabatina, la luz del horno se quedará prendida o apagada (según fue seleccionado durante el ajuste) durante todo el modo Sabatino.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para una autolimpieza de cinco horas. Vea “Preparar el horno para la autolimpieza” en la página 40.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica. Vea “Acerca del reloj” en la página 14 .
Astillas de porcelana	Cuando se quitan y reemplazan las rejillas del horno, siempre levante las rejillas hacia arriba y no aplique fuerza para evitar astillar la porcelana.
La pantalla indica “F’ y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una “F”, oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinice el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza “quemará” también el olor más rápido.
El control no reacciona al oprimir el botón	Asegúrese que el botón esté limpio. Oprima el centro del botón. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal. Los modelos empotrables tienen además un ventilador de enfriamiento que funciona durante cada modo de cocinar.
Durante el ciclo el ventilador se prende y se apaga	Se apaga el ventilador de convección mientras la puerta del horno esté abierta. Vuelve a funcionar cuando se cierra la puerta.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal.
Aire caliente o vapor sale de la abertura de ventilación del horno	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale de la abertura de ventilación del horno. No debe tapar la abertura.

Cómo obtener servicio o refacciones

Para hablar con un representante de servicio, vea la información de contacto al principio del manual. Por favor, tenga a la mano la información impresa en la placa de información de su producto cuando llame.

Placa con datos del producto

La placa con información indica el número de modelo y de serie. Consulte la placa de información en el aparato cuando solicite servicio. Se encuentra debajo del bastidor cerca del cajón. Abra el cajón para verla.

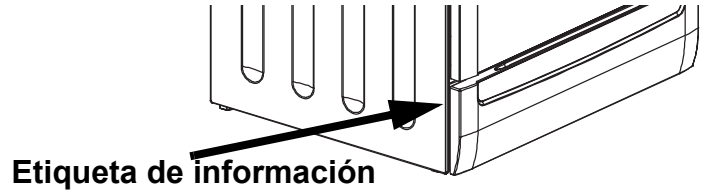


Figura 17: Etiqueta de información

Garantía

Cobertura de esta garantía y para quiénes aplica:

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a Bosch (“Producto”) que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido (1) para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales; (2) nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, “tal como es”, o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial; y (3) en los Estados Unidos o Canadá y que siempre ha permanecido en el país de la compra original. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir. Bosch se reserva el derecho de exigir un comprobante de compra al momento de presentar la reclamación de garantía para confirmar que el Producto caiga dentro del alcance de esta garantía limitada del producto.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Bosch de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Duración de la garantía:

Bosch garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/Reemplazo como su remedio exclusivo:

Durante el período de garantía, Bosch o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales o fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Bosch va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Bosch con un cargo adicional). Todas las partes y componentes removidos se convertirán en propiedad de Bosch a su discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Bosch bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Bosch durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Bosch recomienda altamente que usted mismo no intente reparar el Producto o que use un centro de servicio no autorizado; Bosch no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido

entrenados especialmente en productos de Bosch y quienes tienen, en opinión de Bosch, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de *entidades independientes* y *no* de agentes, socios, afiliados o representantes de Bosch). No obstante lo anterior, Bosch no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Bosch aún así pagaría la mano de obra y las partes y enviaría las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía:

Bosch no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía:

La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Bosch, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo “arreglos” hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (3) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (4) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (5) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras substancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (6) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Bosch será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle como usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA “PÉRDIDA DE NEGOCIO” Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE DEFINITIVAMENTE FUERON CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR BOSCH, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O

CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener servicio de garantía: Para obtener servicio de garantía para su producto, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado por [Bosch más cercano.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-944-2904

BOSCH

Invented for life

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
9000466737 • 5V0GRT • Rev. A • 05/09 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in USA